

**Аннотация рабочих программ
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании,
Аннотация учебных дисциплин
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДб.01 Русский язык является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждении СПО. **Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Реализация общеобразовательной учебной дисциплины направлена на освоение 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

- 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; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыкам самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. 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 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, говорением, письмом;

- владение языковыми средствами – умений ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретённых знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослым 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, средства массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения

когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятие о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создать 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 нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений разных 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 отношение теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учётом 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.

Содержание программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» направлено на достижение следующих **целей:**

- 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 обучающихся, читательских интересов, художественного вкуса: устной и письменной речи обучающихся;

- освоение 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 сочинения различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **117** час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, в том числе:

практических занятий - **25** часов,

лабораторных занятий - не предусмотрены;

самостоятельной учебной работы обучающегося – **39** часов,

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося – **39** часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД6.02 ЛИТЕРАТУРА

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях учебная дисциплина «Русский язык и литература. Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

Реализация общеобразовательной учебной дисциплины направлена на освоение 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Содержание программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» направлено на достижение следующих целей:

- 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 обучающихся, читательских интересов, художественного вкуса: устной и письменной речи обучающихся;

- освоение 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 сочинения различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. 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, осознания своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества: готовность и способность к самостоятельному, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознанием и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём 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, ресурсов и др.);

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурирование материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать её, определять сферу своих интересов;
- умение работать с различными источниками информации, находить её, 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, применение 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 мнением анализировать текст с точки зрения наличия в нём 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 знания на формирование национальной и мировой культур;
- 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 своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, создано в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 час, в том числе:

практических занятий - 25 часов,

лабораторных занятий - не предусмотрены;

самостоятельной учебной работы обучающегося – 59 часов,

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося – 85 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУДб. 03 Английский язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования (СПО) на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования», примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» (протокол №3 от 21 июля 2015г., регистрационный номер рецензии 371 от 23 июля 2015 г., ФГАУ «ФИРО») и ориентирована на ФГОС среднего профессионального образования по профессии 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная учебная дисциплина относится к предметной области «Филология» и к общеобразовательному циклу основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (программы подготовки специалистов среднего звена) с учетом требований ФГОС СПО по специальности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Реализация общеобразовательной учебной дисциплины направлена на освоение 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины:

В результате освоения общеобразовательной учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

аудирование

- извлекать необходимую информацию;
- выражать своё отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации;
- получать дополнительную информацию и уточнять с помощью переспросов или просьб;

говорение

монологическая речь

- делать подготовленное сообщение (краткое, развёрнутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат);

- комментировать услышанное, увиденное, прочитанное;

- составлять вопросы для интервью;

диалогическая речь

- уточнять и дополнять сказанное, используя фразы-клише;

- использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты;

- соблюдать логику и последовательность высказываний;

- использовать монологические высказывания (развёрнутые реплики) в диалогической речи;

- выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнёра;

- задавать вопросы, пользоваться переспросами;

чтение

- полно и точно понимать содержание текста;

- извлекать из текста наиболее важную информацию;

- использовать полученную информацию в других видах деятельности;

письмо

- использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста;

- заполнять анкеты, бланки сведениями личного характера;

- составлять резюме, рекламные объявления, рецепты несложных блюд;

- готовить текст презентации с использованием технических средств.

В результате освоения общеобразовательной учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

лексические навыки

- правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения;

- распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы;

- различать сходные по написанию и звучанию слова;

грамматические навыки

- формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры;

- определять видовременную форму предложения;

- порядок слов повествовательного и вопросительного предложения;

орфографические навыки

- усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения;
- применять правила орфографии в речи;
- проверять написание слов по словарю;
- произносительные навыки*
- соблюдать ударения в словах и фразах;
- знать интонационные особенности различных типов предложений;
- специальные навыки и умения*
- пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.

В результате освоения общеобразовательной учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;
- получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;
- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;
- изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России.

Количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 час, в том числе:

практических занятий- 50 часов;

лабораторных занятий- не предусмотрены;

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося – 58 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУДб.04 ИСТОРИЯ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДб.04 История является частью основной профессиональной образовательной программы ФГОС по специальностям подготовки среднего профессионального образования, разработанной в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в

образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) по специальностям СПО:

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОУДб.04 ИСТОРИЯ является составной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы.

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать:**

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

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

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 175 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 58 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДБ. 05. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. Область применения программы

Дисциплина «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций (Протокол №3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 383 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная учебная дисциплина относится к предметной области «Физическая культура» и к общеобразовательному циклу основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (программы подготовки специалистов среднего звена) с учетом требований ФГОС СПО. Реализация общеобразовательной учебной дисциплины направлена на освоение 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

В результате изучения физической культуры на базовом уровне ученик должен: знать/понимать

- 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;

– 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;

уметь

– 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).

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 176 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов,

в том числе практических занятий - 109 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 59 часов,

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 117 часов.

Часы из разделов Лыжная подготовка и плавание замещены разделом Спортивные игры, в связи с отсутствием материально-технического обеспечения для проведения данных видов спорта, а также в связи с климатическими условиями для проведения лыжной подготовки. 7 часов из раздела 1. «Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО» заменены разделом 3. «Легкая атлетика. Кроссовая подготовка», в связи с нехваткой часов для сдачи контрольных нормативов.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ ОУДБ.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ
ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности в учреждении среднего профессионального образования, реализующем федеральный компонент государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО при подготовке специалистов технического профиля.

2. Место учебной дисциплины в структуре общеобразовательной подготовки: является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности студент должен:

знать (понимать): основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

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

правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

– основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

– порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

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

– требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

– предназначение, структуру и задач РСЧС;

предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь:

– владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);

– адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья);

– прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода, велосипедиста, водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей); – оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять

осознанное самоопределение по отношению к военной службе;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни; оказания первой медицинской помощи; развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; вызова

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 105 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка студента – 70 часов,
самостоятельная работа студента – 35 часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО) на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. На основе примерной программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО

1.2 Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана для специальностей СПО технического профиля.

Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины:

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

- **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами, и понятиями;
- **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

- **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- **оценивать** действия субъектов жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- **подготавливать** устное выступление, творческую работу по специальной проблематике;
- **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
 - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
 - совершенствование собственной познавательной деятельности;
 - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
 - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
 - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
 - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
 - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
 - реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
 - осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **78** час,
в том числе практических занятий - 30 часов;
внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 39 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб.08 Естествознание

1. Область применения программы

Учебная дисциплина «Естествознание» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Естествознание» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Естествознание» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание» 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 естественно-научные 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 естественно-научной 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 естественно- научной информации и оценивать ее достоверность для достижения постав- ленных целей и задач; • предметных: – сформированность представлений о целостной современной естественно- научной 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 естественно-научные 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 естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов; – владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию; – сформированность умений понимать значимость естественно-научного 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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 162 часа, в том числе: - обязательная аудиторная учебная нагрузка: 108 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 36 часов.

Содержание учебной дисциплины

1. Физика
2. Химия
3. Биология

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб.09 ГЕОГРАФИЯ

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).⁶ В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 на- селения 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 при- родных 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 54 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 36 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: **18** часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДб.10 Экология

Учебная дисциплина «Экология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Экология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО и специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- личностных: – устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; – готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; – объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; – умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; – готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;
- метапредметных: – овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; – применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в

профессиональной сфере; – умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; – умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

- предметных: – сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»; – сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; – владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; – владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; – сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; – сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 54_часа, в том числе: -

обязательная аудиторная учебная нагрузка: 36 часов,

- самостоятельная работа обучающегося: **18** часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУДп.11Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
 - обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления; обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления. Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» 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 ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных 7 предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.
- ### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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;⁸

• 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

• обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 351 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 234 часов,
самостоятельная работа обучающегося 117 часов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУДп. 12 Информатика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы для профессий начального и специальностей среднего профессионального образования. Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 150 часов, в том числе:

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУДп. 13 Экономика

Учебная дисциплина «Экономика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экономика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных

планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Экономика» находится в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:** – развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов; – формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве; – воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- **метапредметных:** – овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли; – овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем; – формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации; – генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;
- **предметных:** – сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; – понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности; – сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных

ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; – владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; – сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров; – умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребитель, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика); – способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; – понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины :

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 72 часа,
- самостоятельная работа обучающегося 36 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУДп. 14 Право

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Право» предназначена для изучения права в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Право», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от

17.03.2015 № 06-259). Содержание программы «Право» направлено на достижение следующих целей:

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;
- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно- правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;
- овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;
- формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Учебная дисциплина «Право» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях СПО учебная дисциплина «Право» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Право» находится в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:** – воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); – формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; – сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания; – готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права; – готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей; – нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; – готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;
- **метапредметных:** – выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях; – умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты; – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей; – владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; – владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- **предметных:** – сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах; – владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях; – владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности; – сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации; – сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения

конфликтов правовыми способами; – сформированность основ правового мышления; – сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права; – понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий; – сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации; – сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины :

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 128 часов, в том числе: - обязательная аудиторная учебная нагрузка 85 часов, - самостоятельная работа обучающегося 43 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Уд.д. 15 Кубановедение

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Кубановедение» предназначена для образовательных учреждений, реализующих основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, ведущих обучение по специальности : 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрированного в Минюст РФ от 23 июля 2014г. № 33234. Программа составлена на основе примерной программы дисциплины «Кубановедение», рекомендованной научно-методическим центром начального профессионального образования г. Краснодар- 2005 г., а также в соответствии с Методическими рекомендациями для общеобразовательных учреждений Краснодарского края о преподавании предмета «Кубановедение» в 2014-2015 учебном году, разработанными ГБОУ Краснодарского края ККИДППО

1.2. Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная учебная дисциплина относится к предметной области «Общественные науки» и к общеобразовательному циклу основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Реализация общеобразовательной учебной дисциплины направлена на освоение 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

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

- объяснять современную политическую и экономическую картину Кубани, связывая исторические факты и понятия в целостную картину в контексте Российской Федерации;

-определять основные факты, процессы, явления, характеризующие историю Кубани в ее целостности с отечественной историей;

- Сравнивать.

- видеть развитие общественных процессов на Кубани (определять причины и прогнозировать следствия);

-выявлять варианты причин и следствий, логическую последовательность;

-представлять мотивы поступков людей прошедших эпох.

-при оценке исторических явлений выявлять гуманистические нравственные ценности.

- опираясь на опыт предков, определить свою мировоззренческую, гражданскую позицию, толерантно взаимодействовать с теми, кто сделал такой же или другой выбор.

-определять и объяснять свои оценки исторических явлений, событий;

-толерантно определять свое отношение к иным позициям

должен знать:

- основные этапы и ключевые события истории Кубани в контексте Российской истории;

- причины «языкового разнообразия» Кубани и Черноморья.

- факты, связанные с пребыванием известных деятелей науки и культуры на земле Кубани, и содержание их отзывов о нашем крае;

- особенности природно-хозяйственных комплексов, сформировавшихся на территории Кубани;

- причины изменения внешнего облика природных зон, проблемы охраны природных компонентов;

- об особенностях процесса исторического развития Кубани, от появления первого человека и образования примитивных форм человеческой организации до современного этапа;

- исторические судьбы народов, ярче представлять связь прошлого, настоящего и будущего, отображенную в изменениях жизни людей в экономике и политике;

- казачьи традиции, особенности образа жизни кубанцев, культуру;

- об уникальности природных условий Краснодарского края;

- особенности экономического развития и отрасли специализации Краснодарского края;

-экологические проблемы края;

В результате освоения **общеобразовательной** учебной дисциплины обучающийся **должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- оценки особенностей повседневной жизни жителей Кубани в различные исторические периоды;

- освоения историко-культурного наследия малой родины;

- общения с людьми различных национальностей и религиозных взглядов;

- осуществления проектной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39** часов, в том числе практические занятия -10 часов,

самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью основной профессиональной образовательной программы, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при обучении по программам профессионального обучения (профессиональная подготовка, повышение квалификации, переподготовка)

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной 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 этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Реализация учебной дисциплины направлена на освоение общих компетенций и соответствующих профессиональных 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **60** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов,

в том числе практических занятий - **44** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **12** часов,

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 12 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО) на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа ориентирована на ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.01 Организация в общественном питании, примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций (Протокол №3 от 21 июля

2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при обучении по программам профессионального обучения (повышение квалификации, переподготовка).

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

Реализация учебной дисциплины направлена на освоение 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов; практические занятия 44 часа; самостоятельная работа обучающегося 12 часов, в том числе: внеаудиторная самостоятельная работа 12 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностраный язык (английский)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобренных Научно - методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол №1 от «03» февраля 2011 г.), федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 № 24480, в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, в том числе с учетом получаемой специальности СПО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 1464, зарегистрированного в Минюсте России от 30 июля 2013 г. № 29200.

1.2. Место профильной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к предметной области «Филология» и к профессиональному циклу основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (программы подготовки специалистов среднего звена) с учетом требований ФГОС СПО по специальности: 35.02.08

Электрификация и автоматизация сельского хозяйства с учетом требований ФГОС среднего общего образования и технического профиля профессионального образования.

Реализация учебной дисциплины направлена на освоение 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, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

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

говорение

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов, описывать события, излагать факты, делать сообщения, в том числе связанные с тематикой выбранного профиля;

- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и стран/ страны изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, связанные с личными интересами или с выбранным профилем, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, а также несложные специальные тексты, связанные с тематикой выбранного профиля), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/ поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, составлять письменные материалы, необходимые для презентации результатов проектной деятельности;

знать/понимать

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, обслуживающие ситуации общения в рамках новых тем, в том числе профильно-ориентированных;

- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средств и способов выражения модальности, условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

- лингвострановедческую и страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения, с учетом выбранного профиля.

В результате освоения профильной учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного взаимодействия в различных ситуациях общения, в том числе профильно-ориентированных; соблюдения этикетных норм межкультурного общения;

- расширения возможностей в использовании новых информационных технологий в профессионально-ориентированных целях;

- расширения возможностей трудоустройства и продолжения образования;
- участия в профильно-ориентированных Интернет-форумах, межкультурных проектах, конкурсах, олимпиадах;
- обогащения своего мировосприятия, осознания места и роли родного и иностранного языков в сокровищнице мировой культуры.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профильной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **190** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **166**

практических занятий- 166 часов;

лабораторных занятий- не предусмотрены;

внеаудиторная самостоятельная работа – 24 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура», рекомендуемая для освоения студентами, отнесенными по результатам медицинского осмотра к основной медицинской и подготовительной медицинской группам, является частью примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) 43.02.01 Организация в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура» составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **322** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **166** часа

практических занятий- 166 часа;

внеаудиторная самостоятельная работа – 166 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при обучении по программам профессионального обучения (профессиональная подготовка, повышение квалификации, переподготовка) по профессиям социально-экономического направления.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общих гуманитарных и социально-экономических учебных дисциплин.

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

Цель реализации рабочей программы: Повышение бюджетной грамотности обучающихся в процессе знакомства с приоритетными направлениями бюджетной политики Российской Федерации и формирования компетенций в области бюджета и финансов.

Задачами реализации рабочей программы являются:

1. Обеспечение в процессе изучения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности условий для достижения планируемых результатов программы всеми обучающимися, в том числе одаренными обучающимися и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

2. Создание в процессе изучения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности условия для развития личности, ее способностей, формирования и удовлетворения социально значимых интересов и потребностей, самореализации обучающихся через организацию учебной деятельности, на основе взаимодействия с другими организациями, осуществляющими образовательный процесс, а также финансовыми организациями и институтами.

3. Создание в процессе изучения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности условия для овладения обучающимися ключевых компетенций, составляющими осознанного выбора при принятии ответственных финансовых решений на протяжении всей жизни.

4. Создание условий для формирования у обучающихся российской гражданской идентичности, социальных ценностей и самореализации обучающихся.

5. Создание условий для формирования мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, толерантности, приобщения к ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- приводить примеры: энергоэффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета;
- описывать: действие рыночного механизма применительно к разнообразным жизненным ситуациям;
- потребления, бюджетное ограничение семьи, роль кредита в современной экономике, механизм выпуска обеспеченных облигаций, разницу между простыми и переводными векселями, роль и значение рынка государственных ценных бумаг, теорию справедливости налогов;
- **анализировать: потребительское поведение**, виды вкладов и кредитов, формирование государственного бюджета.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать/понимать:**
- о формах, видах и функциях денег, о личном балансе и бюджете, о сбережениях, вкладах, инвестициях, кредитовании, страховании, банковской системе, налогах, видах ценных бумаг, страховании;
- об экономической деятельности государства и фирм;
- о формировании и исполнении государственного, регионального, муниципального бюджетов, о федеральных целевых программах, о финансовых правовых нормах и правилах.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- - для получения и оценки экономической информации;
- - составления семейного бюджета
- - оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

объяснять: причины неравенства доходов, аксиомы рационального

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

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

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

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

личностного развития.

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

в том числе : практических занятий 18 часов

самостоятельной работы обучающегося 18 часов

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося 18 часов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 Математика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО) на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа ориентирована на ФГОС среднего профессионального образования специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672, , укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861, профиль получаемого профессионального образования социально – экономический.

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:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

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

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

Реализация учебной дисциплины направлена на освоение общих компетенций (ОК):

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,

в том числе практических 20

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов,

в том числе внеаудиторной самостоятельной работы 24 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Экономика организации

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированного в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32672, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 1464, зарегистрированного в Минюсте России от 30 июля 2013 г. № 29200, входящая в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная учебная дисциплина относится к предметной области «Общественные науки» и к общеобразовательному циклу основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (программы подготовки специалистов среднего звена) с учетом требований ФГОС СПО по профессии: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, и социально-экономического профиля профессионального образования.

Реализация общепрофессиональной учебной дисциплины направлена на освоение общих компетенций и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

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

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

определять организационно-правовые формы организаций;

планировать деятельность организации;

определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;

заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;

рассчитывать по принятой методологии основные экономические показатели деятельности организации, цены и заработную плату;

находить и использовать необходимую экономическую информацию;

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

основные принципы построения экономической системы организации;

управление основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования;

состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

механизмы ценообразования, формы оплаты труда;

основные экономические показатели деятельности организации и методику их расчета;

планирование деятельности организации

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося _68_ часов;

из них практических _20_ часов;

самостоятельной работы обучающегося _34_ часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированного в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32672, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 1464, зарегистрированного в Минюсте России от 30 июля 2013 г. № 29200, входящая в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

Реализация общеобразовательной учебной дисциплины направлена на освоение общих компетенций и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

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

уметь: работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; знать: понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области 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 рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **54** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов,

в том числе практических занятий - **10** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **18** часов,

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - **18** часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 Бухгалтерский учет является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированного в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32672; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 1464,

зарегистрированного в Минюсте России от 30 июля 2013 г. № 29200, входящая в крупную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при обучении по программам профессионального обучения (профессиональная подготовка, повышение квалификации, переподготовка). Профессиональной переподготовке работников в сфере обслуживания при наличии основного общего среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

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

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

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

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

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

- особенности ценообразования в общественном питании;

- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 129 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 86 часов,

в том числе: лабораторные и практические занятия - 50 часов

самостоятельной работы обучающегося - 43 часа.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 Документационное обеспечение управления

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672, укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861 (с изменениями 14.05.2014г. № 518).

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: (ОК 1, ОК 10, ПК 2.4)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.

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

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;

- способы создания, функции и классификацию документов;

- унифицированные системы документов, правила их составления;

- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

в том числе из них практических 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов,

в том числе внеаудиторной самостоятельной работы 16 часов

1.5 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация деятельности коллектива исполнителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированного в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32672, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 1464, зарегистрированного в Минюсте России от 30 июля 2013 г. № 29200, входит в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при обучении по программам профессиональной подготовке (повышение квалификации и переподготовки по профессиям: 16399 «Официант»; 11176 «Бармен», 16675 «Повар»), Опыт работы не требуется.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной

профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Содержание общепрофессиональной учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за 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.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителя

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам

освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 135 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -90 часов;

практических занятий -30 часов

самостоятельной работы обучающегося -45 часов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированного в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32672, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 1464, зарегистрированного в Минюсте России от 30 июля 2013 г. № 29200, входящая в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

Реализация общеобразовательной учебной дисциплины направлена на освоение общих компетенций и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

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

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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 т.ч. специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации;

знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **52** часов,

в том числе практических занятий- 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 26 часов,
в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося- 26 часов.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672 , укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861, профиль получаемого профессионального образования социально – экономический.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при обучении по программам профессиональной подготовке (повышение квалификации и переподготовки по профессиям: «Официант»). Опыт работы не требуется

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

1.3. Цели и задачи учебной: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

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

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

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;
в том числе лабораторные и практические занятия– 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 33 часа;
в том числе внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся 33 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации (английский)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе примерной программы по дисциплине « Иностранный язык (английский), рекомендованной ФИРО МОРФ М- 2008г., Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобренных Научно - методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол №1 от «03» февраля 2011 г.), федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования , утвержденного Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 № 24480, в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, в том числе с учетом получаемой специальности СПО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 1464, зарегистрированного в Минюсте России от 30 июля 2013 г. № 29200.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общеобразовательные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

Реализация общепрофессиональной дисциплины направлена на освоение общих компетенций (ОК) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **309** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **206** часов,

из них практических занятий 206 часов,

самостоятельной работы обучающегося **103** часа,

из них: внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 103 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672 , укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и

туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861, профиль получаемого профессионального образования социально – экономический, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861 (с изменениями 14.05.2014г. № 518).

1.2. Место общепрофессиональной учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Содержание общепрофессиональной учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

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

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

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

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

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, в том числе:

практических занятий- 22 часа,

лабораторных занятий- не предусмотрены;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа,

в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося – 34 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусматривает освоение профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.01 ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672, укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861 (с изменениями 14.05.2014г. № 518), профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н), профиль получаемого профессионального образования социально – экономический, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в общественном питании

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

5. Организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья.

6. Проводить заключительные операции по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- *Организации хранения и использования официантами продуктов, сырья.;*
- *Проведение заключительных операций по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей;*
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключения договоров на поставку товаров;
- проведения приемки по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

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

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- *Организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья;*
- *Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей*
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- *Правила организации хранения и использования официантами продуктов, сырья;*
- *Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;*
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использованного рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 1116 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 816 часов;
- в том числе лабораторно- практических занятий 516 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 300 часов;
- учебной практики – 144 часов;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнение заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
<i>ПК 1.5.</i>	<i>Организовывать хранение и использование официантами продуктов, сырья.</i>
<i>ПК 1.6</i>	<i>Проводить заключительные операции по подготовке, подаче и презентации блюд в присутствии потребителей</i>
ОК1.	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 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), результата выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672, укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861 (с изменениями 14.05.2014г. № 518), профессионального стандарта Официант/бармен (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н), профиль получаемого профессионального образования социально – экономический.

Организация обслуживания в общественном питании

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
7. *Использовать в обслуживании и подаче блюд современные формы и методы обслуживания, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях.*
8. *Анализировать конкретные производственные ситуации*
9. *Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания*
10. *Определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

- использовать современные формы и методы обслуживания посетителей, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях ;
 - анализировать конкретные производственные ситуации;
 - определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия;
 - определения потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
 - выбора, оформления и использования информационных ресурсов(меню, карта вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
 - анализа производственных ситуаций;
 - оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
 - оценки и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале;
 - проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;
 - распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных;
 - координации деятельности подчиненных;
 - контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы;
 - взаимодействия с другими отделами (службами) предприятия питания;
 - управления конфликтными ситуациями в коллективе;
 - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;
 - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.
- уметь:
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
 - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
 - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, в том числе и современных, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
 - осуществлять расчет с посетителями;
 - принимать рациональные управленческие решения;
 - применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
 - регулировать конфликтные ситуации и анализировать конкретные производственные ситуации;
 - определять численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
 - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- *определять и анализировать показатели; эффективности конкретного предприятия*
- *анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;*
- *осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания;*
- *использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы;*
- *контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей;*
- *владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;*
- *владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;*
- *владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;*
- *владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.*

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания различных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей, *в том числе и современные, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях*, методы приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением и *анализировать конкретные производственные ситуации;*

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- *методы анализа конкретных производственных ситуаций*
- *методы определения и анализа показателей эффективности конкретного предприятия*
- *законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и основы организации деятельности различных видов предприятий питания;*
- *технологии организации процесса питания;*
- *основы планирования, организации и контроля деятельности подчиненных;*
- *теории мотивации персонала и его психологические особенности;*
- *теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;*
- *технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания;*
- *требования охраны труда на рабочем месте.*

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1464 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 1096 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 368 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 2.7	<i>Использовать в обслуживании и подаче блюд современные формы и методы обслуживания, стандарты обслуживания на конкретных предприятиях.</i>
ПК 2.8	<i>Анализировать конкретные производственные ситуации</i>
ПК 2.9	<i>Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</i>
ПК 2.10	<i>Определять и анализировать показатели эффективности конкретного предприятия</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**. Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного
питания**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672, профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. №

910н), укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861 (с изменениями 14.05.2014г. № 518), с учетом социально-экономического профиля профессионального образования.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 3.4 Управлять процессом обслуживания потребителей организации питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;

участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг; анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей; разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;

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

участия в маркетинговых исследованиях;

-подготовки отчета о результатах работы бригады официантов за отчетный период;

-планирования потребностей службы обслуживания организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

-разработки предложений по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг службы обслуживания организации питания.

уметь:

выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;

разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;

выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; собирать и анализировать информацию о ценах; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;

разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования

обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

-составлять отчет за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана;

-разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ;

-использовать компьютерные программы для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы официантов;

-пользоваться навыками делового общения, проведения собраний трудового коллектива организации питания.

знать:

цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;

особенности маркетинга услуг общественного питания;

средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;

маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;

источники и критерии отбора маркетинговой информации;

-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения

-современные технологии контроля деятельности подчиненных

-менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания

-требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего 309 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 309 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 79 часов;

учебной практики 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
<i>ПК 3.4</i>	<i>Управлять процессом обслуживания потребителей организаций питания.</i>
ОК1.	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.
ОК6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрированного в Минюст РФ от 11 июня 2014г. № 32672, профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н), укрупненная группа специальности 43.00.00 Сервис и туризм, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861, профиль получаемого профессионального образования социально – экономический.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация обслуживания в общественном питании

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ПК.4.4 Планировать процессы обслуживания и контролировать качество работы бригады официантов

ПК.4.5 Организовывать и оценивать результаты процессов обслуживания потребителей организаций питания

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для рабочей профессии «Официант»

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;
- определения и использования форм контроля, оценивания результатов работы бригады официантов;*
- *определения отклонений от плана в работе бригады официантов и их причин;*
- оценивания факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей;*
- планирования потребностей в трудовых и материальных ресурсах;*

- планирования работы службы обслуживания организации питания по отдельным видам процессов и предложений по совершенствованию ценообразования;

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и декларации соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- организовывать и производить контроль работы бригады официантов;*
- оценивать результаты работы бригады официантов за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы от плана;*
- разрабатывать меры по предупреждению невыполнения бригадой официантов плана работ;*
- обосновывать предложения по изменению планов развития организации, разрабатывать планы работ службы обслуживания по основным направлениям деятельности;*
- выявлять изменение потребительских предпочтений в отношении блюд, напитков и кулинарных изделий, технологий обслуживания;*
- организовывать выполнение бригадами официантов плана работ.*

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;*
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –303 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –111 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –154 часов;

самостоятельной работы обучающегося –77 часов;
 учебной практики – 36 часов;
 производственной практики– 36 часов.

2. Результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания, том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
<i>ПК.4.4</i>	<i>Планировать процессы обслуживания и контролировать качество работы бригады официантов</i>
<i>ПК.4.5</i>	<i>Организовывать и оценивать результаты процессов обслуживания потребителей организаций питания</i>
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
--------	---

**. Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014.№456 ,зарегистрированного в Минюст России от 11июня2014г.№32672, профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, профиль получаемого профессионального образования социально – экономический.

Организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Сервировать столы, встречать потребителей, подавать готовые блюда и напитки

ПК 5.2. Проводить расчеты с потребителями

ПК 5.3. Планировать и обслуживать массовые мероприятия в организациях питания

ПК 5.4. Заказывать, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- Проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания;
- Подготовки столовой посуды и приборов, столового белья;
- Предварительной сервировки столов посудой и приборами, накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам, контроля;
- Приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта
- Уборки столов в залах организации питания;
- Оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;

- Составления заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- Получения из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья;
- Сервировки столов с учетом стандартов организации питания;
- Обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
- Встречи и размещения потребителей в зале и их проводы;
- Предложения и рекомендации потребителям организации питания по выбору меню, карты вин, аперитива и других напитков;
- Приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания, оформление счета за сделанный заказ;
- Передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар;
- Досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;
- Предоставления счета, получения оплаты, проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ;
- Составления текущей отчетности по выполненным заказам;
- Подготовки зала и инвентаря, сервировки стола для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- Подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
- Подачи аперитива, напитков, закусок и блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- Замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

уметь:

- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания: протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам, подавать блюда и напитки под руководством официанта;
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;
- Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда;
- Оценивать качество сервировки столов, наличия столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки, и прогнозировать потребность в них;
- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов и осуществлять контроль за выполнением предварительной сервировки;

- Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
 - Предлагать, консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, а также предоставлять краткую информацию в процессе обслуживания;
 - Осуществлять прием заказа на блюда и напитки, размещать заказ потребителя
 - Получать блюда, напитки, фрукты и другие продукты из основного производства организации питания (бара, буфета);
 - Подавать холодные и горячие закуски, первые, вторые, сладкие блюда, десерты и кондитерские изделия;
 - Подавать горячие, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки;
 - Проводить заключительные операции по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
 - Заменять использованную посуду, приборы и столовое бельё;
 - Предоставлять счет, производить расчет с потребителями согласно счету, готовить отчет по выполненным заказам;
 - Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей;
 - Производить работы по подготовке зала и инвентаря, сервировке столов для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
- Встречать, принимать потребителей, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых и выездных мероприятиях;
 - Осуществлять контроль деятельности членов бригады официантов, своевременно выявлять отклонения в их работе, предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
 - Оценивать наличие запасов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря, необходимых для бесперебойной работы бригады официантов;
 - Составлять заявки, организовывать прием, хранение и использование продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;
 - Подготавливать отчеты о работе бригады официантов, по использованию продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;
 - Контролировать условия хранения и соблюдение норм расхода продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
 - Правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
 - Способы расстановки мебели в зале, технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
 - Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд, уборки использованной посуды;

- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
- Характеристику, виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- Технологии сервировки столов;
- Материально-техническая и информационная база обслуживания;
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню и правила их сочетаемости;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
- Сроки приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, подача заказных блюд разными способами;
- Методы, правила и очередность подачи блюд и напитков;
- Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;
- Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- Формы расчетов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов;
- Назначение, особенности и правила подготовки к проведению массовых мероприятий, проводимых в организациях питания и при выездном обслуживании;
- Технологии организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 396 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
 учебной практики – 144 часа.
 производственной практики – 72 часа.

2. Результатом освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Сервировать столы, встречать потребителей, подавать готовые блюда и напитки
ПК 5.2.	Проводить расчеты с потребителями
ПК 5.3.	Планировать и обслуживать массовые мероприятия в организациях питания
ПК 5.4.	Заказывать, получать, организовывать хранение и использование бригадой официантов продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 июля 2014 г. № 33234, с учетом профессионального стандарта «Повар» (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), профиль естественнонаучный, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2. 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных

холодных закусок.

ПК 2. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2. 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2. 4. Проводить приготовление, презентацию и подготовку к продаже сложной холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Проводить приготовление холодных фирменных, национальных блюд и блюд диетического, лечебного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса сложных холодных 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;
- *подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сложных холодных блюд*
- *приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов блюд и их презентации*
- приема и оформления платежей за холодные блюда;
- упаковки готовых холодных блюд на вынос;
- оценки наличия запасов сырья, персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления холодных блюд;
- составления заявок на сырье и контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве холодных блюд.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных 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 продукции различными методами.
- *использовать различные технологии приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов блюд и их презентацию*
- *упаковывать готовые холодные блюда на вынос;*
- *оценивать запасы сырья и материальные ресурсы, необходимые для приготовления холодных блюд;*
- *составлять заявки на сырье.*

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоенного, 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 и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовки к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарии продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- *методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья;*
- *правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве;*
- *способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд;*
- *принципы и приемы презентации холодных блюд;*
- *правила и технологии расчетов с потребителями.*

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 522 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа;

в том числе лабораторных и практических работ- 126 часов;
самостоятельной работы обучающегося 126 часов;
учебной практики – 72 часа;
производственной практики - 72 часа.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 июля 2014 г. № 33234, в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355», Профессиональный стандарт " Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), профиль естественнонаучный, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 3.5 Приготавливать, оформлять и презентовать готовые блюда и кулинарные изделия

ПК 3.6 Приготавливать и оформлять блюда здорового и диетического питания и лечебных блюд.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- *подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий*
- *порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий*
- *приготовление сложных, фирменных и национальных видов блюд, кулинарных изделий и их презентации*

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;
- *творчески оформлять блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения*
- *готовить и презентовать блюда и кулинарные изделия с элементами шоу*
- *составлять портфолио на блюда, и кулинарные изделия*

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыба, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

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

- правила порционирования птицы , приготовленной целой тушки 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 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;
- *способы организации питания, в том числе диетического;*
- *рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;*
- *принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям.*

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 846 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 468 часов;
- в том числе лабораторных и практических работ – 246 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 234 часа;
- учебной практики – 72 часов;
- производственной практики – 72 часа.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

11. Организовывать и проводить приготовление, *презентацию* сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

12. Организовывать и проводить приготовление *презентацию* сложных мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и праздничных тортов.
13. Организовывать и проводить приготовление *презентацию* мелкоштучных кондитерских изделий и *шоколадной продукции*.
14. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии 12901 «Кондитер» на базе среднего (полного) общего образования, на базе начального или среднего профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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, *шоколадной продукции*;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции*;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, *шоколадной продукции*;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий, сложными отделочными полуфабрикатами;
- презентации сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, *шоколадной продукции*

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, *шоколадной продукции*;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, *шоколадной продукции*;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* 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, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* 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, *шоколадной продукции*;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции* и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – **543** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **543** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **398** часов;
 - лабораторные и практические занятия - **146**
 - самостоятельной работы обучающегося **145** часов;
 - учебной практика - **36**

производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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 , <i>презентацию</i> сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление <i>презентацию</i> сложных мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление <i>презентацию</i> мелкоштучных кондитерских изделий и <i>шоколадной продукции</i> .
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результата 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.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 июля 2014 г. № 33234, в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355», Профессиональный стандарт " Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), профиль естественнонаучный, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов и *другой продукции разнообразного ассортимента*

ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов и *другой продукции разнообразного ассортимента*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего (полного) общего образования, на базе начального или среднего профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отдельных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.
- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сладких блюд, напитков;*
- приготовление десертов из творога;*
- приготовление мучных изделий, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;*

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность горячей продукции;
- оформлять документацию.
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;*
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;*
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу*

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- *требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;*
- *способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;*
- *способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;*
- *принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;*

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **318** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **318** часов, включая:
обязательную учебную нагрузку обучающегося 248 часов
 лабораторные и практические занятия -**70**
 самостоятельной работы обучающегося **70** часов;
учебная практика – **36** часов.
производственная практика – **72** часов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрированного в Минюст РФ от 23 июля 2014г. № 33234 , с учетом профстандарта «Руководитель предприятия питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н, укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861 (с изменениями 14.05.2014г. № 518), естественнонаучный профиль.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (повышение квалификации и переподготовки)работников в области технологии общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. По профессиям 16675 «Повар»; 12901 «Кондитер»
Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

ПК 6.6 Взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- *Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам*
- *Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон*

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;
- *планировать работу структурного подразделения и оценивать его эффективность*
- *Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами*
- *Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников*

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;
- *знать работу различных подразделений;*
- методики расчета экономических показателей.
- *Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания*
- *Основы организации деятельности предприятий питания*
- *Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций*
- *Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 381 час

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 381 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 381 часов;

в т.ч. лабораторные и практические занятия - 174 часа;

самостоятельной работы обучающегося- 103 часа;

курсовой проект -30 часов;

учебной практики - 36 часов;

производственная практика 36 часов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрированного в Минюст РФ от 23 июля 2014г. № 33234, укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, приказ МОН РФ от 29.10.2013г. № 1199 зарегистрирован в Минюсте РФ 26.12.2013г. №30861 (с изменениями 14.05.2014г. № 518), естественнонаучный

профиль.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

выполнение работ по профессии «Повар»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Приготавливать и презентовать блюда из овощей и грибов.

ПК 7.2. Приготавливать и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Приготавливать и презентовать супы и соусы.

ПК 7.4. Приготавливать и презентовать блюда из рыбы.

ПК 7.5. Приготавливать и презентовать блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Приготавливать и презентовать холодные блюда и закуски.

ПК 7.7. Приготавливать и презентовать сладкие блюда и напитки.

ПК 7.8. Приготавливать и презентовать изделия из теста, пиццы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживании при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт приготовления:

- блюд из овощей и грибов и *презентации*,
- блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста,
- супов и соусов и *презентации*,
- блюд из рыбы, из мяса и домашней птицы и *презентации*,
- холодных блюд и закусок и *презентации*,
- сладких блюд и напитков и *презентации*,
- изделий из теста, пиццы и *презентации*,
- *организации работы бригадным способом.*

уметь:

- использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы;
- применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- соблюдать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- соблюдать правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд, *их упаковки на вынос, презентация;*

-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции;

-применять правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания,

- *проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий,*

- *проводить организацию работы бригады поваров;*

- *производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;*

знать:

-рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;

-приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства;

-органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;

-принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;

-правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд;

-*принципы организации работы бригады поваров;*

-*прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.*

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 738 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося–450 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов;

в т. ч. лабораторных и практических занятий –150 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 150 часов;

учебной практики–144 часов;

производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессиям: «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	<i>Приготавливать и презентовать блюда из овощей и грибов.</i>
ПК 7.2	<i>Приготавливать и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>

ПК 7.3	<i>Приготавливать и презентовать супы и соусы.</i>
ПК 7.4	<i>Приготавливать и презентовать блюда из рыбы.</i>
ПК 7.5	<i>Приготавливать и презентовать блюда из мяса и домашней птицы.</i>
ПК 7.6	<i>Приготавливать и презентовать холодные блюда и закуски.</i>
ПК 7.7	<i>Приготавливать и презентовать сладкие блюда и напитки.</i>
ПК 7.8	<i>Приготавливать и презентовать изделия из теста, пиццы.</i>
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результата 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.

