

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора КГБПОУ  
«Алтайская академия гостеприимства»  
\_\_\_\_\_ Е.С. Лобанова

«22» апреля 2021 г.

М.П.

## **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
базовой подготовки

Форма обучения – очная

**Квалификации:** Техник-технолог

Нормативный срок обучения:  
на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Барнаул 2021

## СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела  
производственно-технического  
контроля сети ресторанов быстрого  
питания «Грильница»  
\_\_\_\_\_ М.В. Сутоцкая

Ба  
рн  
ау  
л  
20  
19

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: КГБПОУ «ААГ» \_\_\_\_\_

Разработчики:

Почтарь Л.Я., заведующий дневным отделением – председатель рабочей группы;  
Захарьева Т.И., заместитель заведующего кафедрой Ресторанного бизнеса – член рабочей группы;  
Гурова Л.Е., методист – член рабочей группы

Программа рассмотрена и одобрена на заседаниях:

- предметной цикловой комиссии (кафедры) Ресторанного бизнеса, заведующий ПЦК Захарьева Т.И. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.;
- предметной цикловой комиссии (кафедры) Психологии, заведующий ПЦК (кафедры) Цейзер Е.В. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.;
- предметной цикловой комиссии Информационных технологий, заведующий ПЦК Пасечнюк С.В. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.;
- предметной цикловой комиссии Физической культуры, председатель заведующий ПЦК Маренко Н.А. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.;
- предметной цикловой комиссии Естествознания, заведующий ПЦК Резникова Г.Н. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.;
- предметной цикловой комиссии Социогуманитарных дисциплин, заведующий ПЦК Щербакова С.В. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.;
- предметной цикловой комиссии (кафедры) Иностранного языка, заведующий ПЦК (кафедры) Пантелеева О.Г. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.;
- предметной цикловой комиссии рекламы и дизайна, заведующий ПЦК Мамаева Е.В. протокол № 9 от «18» апреля 2019 г.

## Структура ОПОП

<b>Общие положения</b>		<b>Стр.</b>		
<b>I</b>	1.1	Основная образовательная программа	5	
	1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	5	
	1.3	Общая характеристика ОПОП		7
		1.3.1	Цель (миссия) ОПОП	7
		1.3.2	Срок освоения ОПОП	8
		1.3.3	Трудоемкость ОПОП	8
		1.3.4	Особенности ОПОП	8
		1.3.5	Требования к поступающим в ОУ на данную ОПОП	10
		1.3.6	Востребованность выпускников	10
		1.3.7	Возможности продолжения образования выпускника	11
1.3.8	Основные пользователи ОПОП	11		
1.4	Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами	11		
<b>II</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>		<b>11</b>	
	2.1	Область профессиональной деятельности	11	
	2.2	Объекты профессиональной деятельности	11	
	2.3	Виды профессиональной деятельности	12	
	2.4	Задачи профессиональной деятельности	12	
<b>III</b>	<b>Требования к результатам освоения ОПОП</b>		<b>13</b>	
	3.1	Общие компетенции	13	
	3.2	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	14	
	3.3	Результаты освоения ОПОП	15	
	3.4	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	17	
<b>IV</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП</b>		<b>20</b>	
	4.1	Рабочий учебный план	20	
	4.2	Календарный учебный график	27	
	4.3	Рабочие программы дисциплин	31	
	4.3.1	ОГСЭ.01 Основы философии	31	
	4.3.2	ОГСЭ.02 История	41	
	4.3.3	ОГСЭ.03 Иностранный язык	57	
	4.3.4	ОГСЭ.04 Физическая культура	71	
	4.3.5	ОГСЭ.05 Родной язык	98	
	4.3.6	ОГСЭ.06 Психология личности	107	
	4.3.7	ОГСЭ.07 Правоведение	120	
	4.3.8	ОГСЭ.08 Экономическая география Алтайского края	127	
	4.3.9	ЕН.01 Математика	135	
	4.3.10	ЕН.02 Экологические основы природопользования	145	
	4.3.11	ЕН.03 Химия	161	
	4.3.12	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	172	
	4.3.13	ОП.02 Физиология питания	184	
	4.3.14	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	192	
	4.3.15	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	208	
	4.3.16	ОП.05 Метрология и стандартизация	216	
	4.3.17	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	224	
4.3.18	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	233		
4.3.19	ОП.08 Охрана труда	247		
4.3.20	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	257		

	4.3.21	ОП.10 Основы финансовой грамотности	269
	4.3.22	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	279
	4.3.23	ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании	287
	4.3.24	ОП.13 Профессиональная этика и этикет	299
	4.3.25	ОП.14 Документационное обеспечение управления	308
	4.3.26	ОП.15 Обслуживание банкетов	316
	4.3.27	ОП.16 Калькуляция продукции и услуг	323
	4.4	Рабочие программы профессиональных модулей	333
	4.4.1	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	333
	4.4.2	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	352
	4.4.3	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	370
	4.4.4	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	400
	4.4.5	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	428
	4.4.6	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	443
	4.4.7	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	457
	4.5	Программы практики (учебной, производственной, преддипломной)	473
	4.5.1	Программа практики ПМ.01	473
	4.5.2	Программа практики ПМ.02	492
	4.5.3	Программа практики ПМ.03	511
	4.5.4	Программа практики ПМ.04	545
	4.5.5	Программа практики ПМ.05	569
	4.5.6	Программа практики ПМ.06	588
	4.5.7	Программа практики ПМ.07	617
	4.6	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	656
	4.7	Организация Государственной итоговой аттестации выпускников	656
	4.7.1	Программа Государственной итоговой аттестации	656
	4.7.2	Организация Государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	671
	V	<b>Ресурсное обеспечение ОПОП</b>	672
	5.1	Кадровое обеспечение	672
	5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	685
	5.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	740
	5.4	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	757
	5.5	Базы практики	759
VI	<b>Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы</b>		<b>759</b>
	6.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся. Фонд оценочных средств	760
VII	<b>Характеристика воспитательной среды ОО, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников</b>		<b>760</b>
VIII	<b>Программа коррекционной работы</b>		<b>793</b>

## **I Общие положения**

### **1.1 Основная образовательная программа**

Основная образовательная программа (ОПОП) профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания «Алтайская академия гостеприимства» (далее академия) по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную академией с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников академии.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 384.

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597 н ;

– Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденный приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 16.04.2018 № 635;

– Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

– Положение о порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

– Положение о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования,

утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

– Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

– Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

– Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

### **1.3 Общая характеристика ОПОП**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ОПОП**

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

Выпускник академии в результате освоения ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к деятельности:

– организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

– организация работы структурного подразделения;

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

Основная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

– приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

– ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

– формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

– формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

– (принципы можно пересмотреть и добавить из перечня наиболее важных компетенций).

### 1.3.2 Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП (базовой/углубленной) подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев

### 1.3.3 Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	79	2916
Самостоятельная работа		1458
Учебная практика	13	4168
Производственная практика (по профилю специальности)	15	540
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	6	-
Каникулярное время	24	-
<b>Итого:</b>	147	4374

### 1.3.4 Особенности ОПОП

Подготовка специалистов осуществляется на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, в сочетании с изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей направленных на изучение особенностей работы организации общественного питания

Основными дисциплинами для подготовки техника - технолога являются:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Метрология и стандартизация

Обслуживание банкетов

Калькуляция продукции и услуг

МДК 01.01 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 02.01 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции



МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции

МДК 04.01 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.01 Приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК 06.01 Организация работы структурного подразделения

МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Для формирования профессиональных компетенций при подготовке бтехника – технолога общественного питания требуется освоить следующие виды. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

Выполнение работ по профессии повар, кондитер

Академия активно сотрудничает с организациями города Барнаула и Алтайского края, заключая с ними договора о сотрудничестве. Среди таковых можно отметить следующих: ООО «Эст Лайн», КГКП «Бизнес колледж» Казахстан, ИП Чумышев (Бар Бродвей) ООО «Столица», ООО «Токио», ООО «И.Понкин-Б» (гриль-ресторан «Карт-Бланш»), ООО «ЕвроПицца», ООО «ARC» (Альфа Ритейл Компании), ООО «Аркада» (кафе-холл «Крем»), ООО «Акир» (клуб-ресторан Коко Бонго), ООО «Фудлэнд», ООО Кондитерская фирма «Хуторянка», ИП Песоцкий

И.В.(ресторан-пивоварня «Бладбахер»),ИП Мальцева Е.А.,ИП Мозжухин С.А.,ИП Гехт Э.П.(кафе-бар «Эдем»), ООО «Зенит 1», МБДОУ «Детский сад №244, ИП Набатова Л.В., ООО «Алтайская бисквитная компания» (Албис), ООО «Бисквит»(ресторан «Вельвет»),ООО «Кинза»,ООО «Паб»,ООО «Боцман», ИП Губина Н.Е.(кафе-бар Штольня),ООО «Зефир»,ООО «Ресторан Центральный»,ИП Степурко М.А.(Парк-отель «Чайка»),ООО «АлтайЛес-Инвест»(Студия Вкуса), ИП Чумышев Д.В., ООО «Зенит-Взлёт»

ООО «Фирма РИАНД»,ООО «Регион-Техснаб», ООО ТД «ДВС» «Гринвич», ИП Вашкевич М.Ю.

Блинный бар), ИП Ермаков, Кафе «Домовёнок», КГБПОУ «РЛПО», ООО «ХЭППИ-ЛЭНД», ИП Потапов С.И. «Крылатых», ИП Калмакова Кафе «Альбина», ООО «БыстроПит», ООО Ресторан « Ку-Ку», ИП Кайзер Р.В Кондитерская Колобок, ООО « Комбо Барнаул-1», ИП Шкарина

ООО «Цицаки-Франчайзинг», МАОУ СШ №3, МБОУ «Берёзовская СОШ»,МБОУ «СОШ №7»

ИП Половко, ООО «Атава», Кафе Круасан, ИП Жданов, Кафе Вираж, ИП Жукова М.Ю

ООО «Medical Estate», ИП Абрамова, ОАО «Птицефабрика» «Молодежная», ИП Скачков (Сабвэй), ООО «Алтай-сервис», Кафе «Кузина»,

Особенностью практического обучения в Академии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания можно считать то, что учебная и производственная практика (по профилю специальности) по профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06 ПМ.07 и преддипломная практика проводится в организациях общественного питания.

По завершении учебной практики проводится дифференцированный зачет (оценка дифференцированная). По завершении производственной и преддипломной практики проводится дифференцированный зачет (оценка дифференцированная).

В образовательном процессе используются такие технологии, как например, активные и интерактивные формы проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, доступ к интернет-ресурсам, тестовые формы контроля, решение ситуационных комплексных задач.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

### **1.3.5 Требования к поступающим в ОУ на данную ОПОП**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании;

### **1.3.6 Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы в организациях общественного питания.

Процент трудоустройства по профессии / специальности составляет 70,65%, в целом занятость обучающихся 70,65%.

### **1.3.7 Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен освоению ОПОП ВПО Алтайский государственный технический университет специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Сибирский университет потребительской кооперации 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### **1.3.8 Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

преподаватели, сотрудники академии ПЦК «Организационно-технологических дисциплин»; ПЦК Общеобразовательных дисциплин, ПЦК Организационно-товароведных дисциплин, ПЦК Информационно-рекламных дисциплин.

- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании;
- администрация и коллективные органы управления академии;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **II Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1 Область профессиональной деятельности**

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

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

### 2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник – технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

### 2.4. Задачи профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>расчитать массу мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>организовать технологический процесс подготовить мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>подготовить мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы</li> </ul>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>разработать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>расчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>проверить качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>организовать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделывать сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>

	<p>декорировать блюда сложными холодными соусами; контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организовать технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использовать различные технологии, оборудования и инвентаря; оформить и отделать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; контролировать качество и безопасность готовой продукции; организовать рабочее место для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов; изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>рассчитать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовить сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформить и отделать сложные холодные и горячие десерты; контролировать качество и безопасность готовой продукции;</p>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>планировать работу структурного подразделения (бригады); оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); принимать управленческие решения;</p>

### III Требования к результатам освоения ОПОП

#### 3.1 Общие компетенции

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

Код компе-	Содержание
------------	------------

<b>тенции</b>	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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.

### 3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

### 3.3 Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;

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



### 3.4 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП

#### МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цикл	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Компетенции																																							
			Общие									Профессиональные																														
			ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.										
Общий гуманитарный и социально-экономический	ОГСЭ.01	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ОГСЭ.02	История	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ОГСЭ. 03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ОГСЭ. 04	Физическая культура		+	+				+																																	
		<b>Вариативная часть</b>																																								
	ОГСЭ 05	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ОГСЭ.06	Социальная психология	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ОГСЭ.08	Основы права	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ОГСЭ.09	Экономическая география Алтайского края	+	+	+	+	+	+	+	+																																
Математический и естественно-научный	ЕН.01	Математика	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+																																
	ЕН.03	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+																																
		<b>Вариативная часть</b>																																								
	ЕН.04	Черчение	+	+	+	+	+	+	+	+																																

Профессиональный	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.02	Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.05	Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+																				
	П.06	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.08	Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+																				
		<b>Вариативная часть</b>																											
	ОП.10	Документационное обеспечение управления	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.11	Психология и этика в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.13	Обслуживание банкетов	+	+	+	+	+	+	+																				
	ОП.14	Калькуляция продукции услуг	+	+	+	+	+	+	+																				
	<b>ПМ.01</b>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+														
	МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+														
	<b>ПМ.02</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+																				
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+																				
	<b>ПМ.03</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+																				
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+																				

<b>ПМ.04</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
<b>ПМ.05</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
<b>ПМ.06</b>	Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			

## IV Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

### 4.1 Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

#### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31														
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
I											0	0	8	8	8	8	8	::	=	=																						0	0	8	8	0	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=					
II											0	0	0	8	8	8	8	=	=	=																						0	0	8	8							::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III											0	8	0	0	::	=	=	=	=	=												8	8	::	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**Обозначения:**

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

#### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп		
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.				
нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	27	972	10	360	17	612	2	1	1	5	2	3	7	4	3					11	52	50	2
II	31	1116	11	396	20	720	1		1	5	3	2	5	3	2					10	52	50	2
III	23	828	12	432	11	396	2	1	1	3	3		3	1	2					2	43	50	2
<b>Всего</b>	<b>81</b>	<b>2916</b>		<b>1188</b>		<b>1728</b>	<b>5</b>			<b>13</b>			<b>15</b>							<b>4</b>	<b>147</b>		

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства» разработан на основе:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа Минобрнауки России от № 384 от 22 апреля 2014 г «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г., регистрационный №33234);

– Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Письма Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846 «Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;

– Положения «По формированию основной профессиональной образовательной программы», утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 года № 01-06/16;

– Положения о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

– Положения о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указаний по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

– Положения «О порядке, регламентирующем проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 года № 01-06/16.

Начало учебных занятий – не позднее 1 октября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Срок освоения ППССЗ по 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся на базе среднего (полного) общего образования по заочной форме обучения составляет 199 недель. Продолжительность учебной недели 6 дней. Максимальный объём учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю. Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся по заочной форме обучения составляет не менее 160 часов в год.

Деление в учебном году дисциплин/профессиональных модулей по семестрам, форма промежуточной аттестации и количество контрольных работ отражено в учебном плане, последовательность выполнения контрольных работ находит свое отражение в графике экзаменационных сессий и выполнения контрольных работ.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, уроки группируются парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика обеспечивают овладение студентами общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Теоретические и практические занятия носят практико-ориентированный характер. При проведении лабораторных и практические занятия по дисциплинам и междисциплинарным курсам – ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональным модулям в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы. Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 6-ти кабинетах информатики и ИКТ с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим и семинарским занятиям.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогом в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на каждого обучающегося в течение учебного года. Формы их проведения - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 6 часов аудиторных занятий по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (4 семестр) и курсовой работы в объеме 6 часов аудиторных занятий по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации (7 семестр). Курсовые работы оцениваются дифференцированно.

Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Практика является обязательным разделом рабочего учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В профессиональный цикл учебного плана входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная).

Учебная и производственная практики реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения. Учебная практика и производственная реализуется обучающимися самостоятельно с последующей защитой отчета в форме дифференцированного зачета.

В ходе производственной практики (по профилю специальности) студенты применяют теоретические знания и закрепляют навыки практической деятельности на производственных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

В период прохождения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности), предусмотренной в рамках ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, студенты осваивают одну рабочую профессию «Кондитер».

Учебная и производственная практики реализуется в несколько периодов сосредоточено в рамках модулей:

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

УП.01 – 72 час. (1 семестр)

ПП.01 – 144 час. (1 семестр)

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

УП.02 – 72 час. (2 семестр)

ПП.02 – 72 час. (2 семестр)

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

УП.03 – 108 час. (4 семестр)

ПП.03 – 108 час. (4 семестр)

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

УП.04 – 72 час. (6 семестр)

ПП.04 – 72 час. (6 семестр)

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

УП.05 – 36 час. (5 семестр)

ПП.05 – 36 час. (5 семестр)

– ПМ.06 Организация работы структурного подразделения:

УП.06 – 36 час. (7 семестр)

ПП.06 – 36 час. (7 семестр)

– ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер):

УП.07 – 72 час. (7 семестр)

ПП.07 – 72 час. (8 семестр).

Всего на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) отводится 1008 час. (28 недель).

Производственная практика (преддипломная) проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной практики и производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (преддипломная) проводится на последнем курсе (в 8 семестре) в количестве 144 часа (4 недели). В рамках прохождения данного вида практики обучающиеся закрепляют полученные теоретические знания и практические умения, а так же знакомятся с деятельностью организации в разрезе утвержденной темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся контрольные работы, дифференцированные зачеты (ДЗ), недифференцированные зачеты (З) и экзамены (Э). Проведение недифференцированных зачетов и дифференцированных зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. По междисциплинарному курсу (МДК) предусмотрено проведение экзамена (Э) и дифференцированного зачета (ДЗ).

Промежуточная аттестация в форме недифференцированного зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины в размере 2 академических часов.

Количество зачетов – не более 10 в год, количество экзаменов – не более 8 в год. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Проведение экзаменов по дисциплинам и МДК предусмотрено по мере завершения их изучения.

Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик: учебной практики и производственной практики (по профилю специальности).

Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено проведение промежуточной аттестации по окончании завершения изучения дисциплин и междисциплинарных курсов.

При освоении программ профессиональных модулей по программе СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в последнем семестре изучения, формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный, который представляет собой практико-ориентированную оценку результатов обучения. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного основного вида деятельности и сформированность у него общих и профессиональных компетенций, а так же готовности выпускника к выполнению основных видов деятельности.

Проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы формам аттестации по:

– дисциплине – З – зачет (недифференцированный зачет с оценкой «зачтено»),



ДЗ (дифференцированный зачет с оценкой), Э – Экзамен;

– МДК – Э – экзамен, ДЗ (дифференцированный зачет с оценкой);

– учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) – ДЗ (дифференцированный зачет с оценкой);

– ПМ – Экв (экзамен квалификационный).

Учебным планом предусмотрено, что по дисциплине ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – ОГСЭ.04 Физическая культура реализуется студентами самостоятельно. По этой дисциплине проводятся установочные занятия в количестве 2-х часов на каждом курсе обучения. Формой итогового контроля является недифференцированный зачет в 7 семестре.

Формой промежуточной аттестации по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) является экзамен по модулю, присвоение квалификации не предусмотрено.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, за весь период обучения составляет 3734 часа и включается в объем образовательной нагрузки 4374 часов. Порядок организации самостоятельной работы обучающихся утвержден директором КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства».

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебным планом предусмотрено проведение государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» самостоятельно определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы.

Объем часов, отводимых на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 216 часов (6 недель), в т.ч. подготовка выпускной квалификационной работы и подготовка к сдаче демонстрационного экзамена – 4 недели; защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.











### **4.3 Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены предметными (цикловыми) комиссиями

#### **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**

##### **4.3.1 ОГСЭ.01 Основы философии**

##### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 25.04.2019, регистрационный № 144;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.09.2015 № 01-05/45;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.09.2015 № 01-05/45;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.09.2015 № 01-05/45.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины «Основы философии» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

### **1.1 Область применения программы**

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина программа принадлежит к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу ОГСЭ.

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

Цель дисциплины: дать представление о предмете философии и значении философского знания в современной культуре, понятие об исторических типах философии, концепциях и направлениях философской мысли, воспитывать культуру разумного мышления.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с ролью философии в жизни человека и общества, основными законами развития и функционирования природных и общественных систем;

- дать студентам знания, которые будут способствовать формированию у них логического мышления, основ философского анализа общественных явлений, системы ценностных ориентаций и идеалов.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен уметь:

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



знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
В том числе:	
Составление таблиц	2
Выполнение рефератов	2
Подготовка сообщений	6
Эссе	4
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 История философии</b>		16
Тема 1.1 Предмет философии. Введение. Философия и как любовь к мудрости. Предмет философии и ее роль обществе.	Содержание учебного материала	2
	1 Философия как любовь к мудрости. Философия как мировоззрение. Структура философии. Функция философия.	
Тема 1.2 Вехи мировой философской мысли античность – средневековье – эпоха Возрождения.	Содержание учебного материала	2
	1 Античная философия. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения.	1
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения на тему: «Философские школы и учение о первоначалах»	
	Сообщения на тему: «Биографии отцов церкви»	1
Тема 1.3 Философия нового времени	Содержание учебного материала	4
	1 Немецкая классическая философия И. Кант, И. Фитхе, Ф. Шеллинг, Ф. Гегель, Л.Фейербах	
	2 Постклассическая европейская философия XIX в. Иррационализм А.Шопенгауэра и Ф.Ницше, философия Киркегора, диалектический материализм К.Маркса, позитивизм О.Канта.	
Тема 1.4 Западная философия XIX	Содержание учебного материала	2
	1 Философия антропология М.Шелера, экзистенциализм: Яспер, Марсель, Бердяев, Шестов, Сартр, Камю, Хайдеггер. Прагматизм: Ч. Пирс, У. Джемс, Д.Дьюи. Психоанализм: З. Фрейд. Религиозная философия: персонализм, христианский эволюционизм (П. Тейяр де Шарден), неотомизм. Философская Герменевтика. Аналитическая философия: Б. Рассел, Л. Витгенштейн, философы «Венского кружка» (Р. Карнап и др.)	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII-XIX вв.(3-4 –по выбору учащихся)	2
Тема 1.5 Русская философия XIX - XX	Содержание учебного материала	2
	1 Славянофильство: А.С. Хомяков, И.В. Киреевский. Западники: П.Я. Чаадаев и др. Народничество. Философия всеединства.	

<b>Раздел 2. Основы философского учения о бытии.</b>		4
Тема 2.1 Основы философского учения о бытии	Содержание учебного материала	2
	1 Философский смысл понятия «бытия». Материальное единство мира и его многообразие: понятие материи: материя, как сущность.	
Тема 2.2 Движение, пространство и время	Содержание учебного материала	2
	1 Движение – атрибут материи; пространство и время – формы бытия материи. Движение и развитие.	
<b>Раздел 3 Философия человека</b>		8
Тема 3.1 Природа и сущность человека	Содержание учебного материала	2
	1 Религиозные, философские естественнонаучные теории происхождения человека. Проблема антропосоциогенеза, взаимоотношения духовного и телесного, биологического и социального начала в человеке. Предметно – материальная деятельность человека. Сущность созданная. Человек: индивид, личность.	
Тема 3.2 Человек и религия	Содержание учебного материала	2
	Христианство: о взаимоотношениях человека и бога. Христианская концепция человека. А. Августина, Ф. Аквинский о человеке. Буддизм о человеке и его судьбе.	
Тема 3.3 Проблема смысла жизни. Свобода и ответственность личности. Человек и космос.	Содержание учебного материала	2
	1 Современный экзистенциализм, утилитаризм, гедонизм, эвдемонизм, христианство, материализм, современная биосферная концепция культуры о смысле жизни человека, свобода и необходимость в бытии человека. 2 Фатализм, волюнтаризм, Б. Спиноза, современная философия о свободе и ответственности человека. Человек и космос: концепции Циолковского, Вернадского, Чижевского.	
	Самостоятельная работа обучающихся Эссе по теме «Проблема смысла жизни.»	2
<b>Раздел 4 Философия познания</b>		22
Тема 4.1 Сознание, его структура и функции.	Содержание учебного материала	4
	1 Проблема сознания и истории западной философии. Сознание, память, самосознание.	

	2 Диалектико-материалистическая концепция сознания. Сознание и бессознательное.	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Проблема сознания в рамках восточной философии».	1
Тема 4.2 Познание, его формы и уровни	Содержание учебного материала	
	1 Теория познания в концепции античных философов: Сократа, Аристотеля. Философия Нового времени о познании. Ангостицизм Я. Юма, И. Канта, концепция конвенционального знания, диалектический материализм о познании. 2. Современная гносеология, герменевтика. Формы познания: наука, аксиология, искусство, практическая жизнь. Этапы приобретения человека к культуре. Проблема истины.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме: «Современные концепции познания мира».	2
Тема 4.3 Научная, философская, религиозная картины мира.	Содержание учебного материала	2
	1 Объективные картины мира. Ньютоновского – картезианского парадигма мышления, теория относительности, современная наука о картине мира. И. Пригожин о строении и развитии Вселенной. 2. Христианство и буддизм о возникновении мира, структура пространства и времени.	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Наука, ее роль в жизни человека и общества»	2
Тема 4.4 Наука, ее роль в жизни человека и общества.	Содержание учебного материала	4
	1 Структура научного сознания, его методы и формы. Методы научного исследования.	
	2 Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Наука, ее роль в жизни человека и общества».	1
<b>Раздел 5 Социальная философия</b>		12
Тема 5.1 Общество и его развитие	Содержание учебного материала	4
	1 Общество и его структура. Общество как саморазвивающаяся система.	
	2 Гражданское общество и государство. Формационная и цивилизационная концепция общественного развития.	
Тема 5.2 Философия	Содержание учебного материала	4

культуры. Основные виды духовной культуры: искусство, мораль.	1 Содержание понятия «культура». Законы и особенности функционирования культуры. Массовая и элитарная культура. Х. Маршалл о массовой коммуникации как новом типе культуры и новом этапе социального развития общества. Оптимистическая концепция массовой культуры Маклюэна, философия Фанкфуртской школы. Г. Маркузе, Т. Оддорна) о молодежной контркультуре.	
	2 Взаимосвязь понятий «культура» и «цивилизация». Концепция культуры Шпенглера О., А. Тойнби, Л.Н. Гумилева, мистика, географический детерминизм о культуре. Концепция человека и культуры в 21 веке. Биосырьевая концепция культуры в трудах В.И. Вернадского. Запад и Восток. Россия в диалоге культур.	
Тема 5.3 Глобальные проблемы современности. Какое будущее ожидает человечество.	Содержание учебного материала	2
	1 Глобальные проблемы современности: сущность, содержание, общечеловеческий смысл. 2. Глобальная мирная стратегия сохранения человека и человечества.	
	Самостоятельная работа обучающихся Эссе на тему: «Россия в эпоху глобализации»	2
	<b>Всего</b>	<b>62</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- учено – наглядное пособия по дисциплине «Основы философии»

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензированным программным обеспечением

- мультимедиапроектор.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1.ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	Аудиторное индивидуальное задание индивидуальное домашнее задание.
Знания:	
31.Основные категории и понятия философии	Аудиторное индивидуальное задание индивидуальные задания тестирование
32.Роль философии в жизни человека и общества	Аудиторное индивидуальное задание индивидуальные задания эссе
33.Основы философского учения о бытии	Аудиторное индивидуальное задание домашнее задание тестирование составление таблиц
34.Основы научной, философской и религиозной картины мира	Аудиторное индивидуальное задание индивидуальные задания сообщение написание реферата
35.Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	Аудиторное индивидуальное задание Подготовка сообщений

36.О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии	Аудиторное индивидуальное задание фронтального опроса написание реферата
--	--

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Типы контроля	Формы и методы контроля
В результате освоения ПМ обучающийся должен овладеть ОК:			
ОК 1. Понимать и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- знает и понимает основные этапы и факторы социализации личности; - самостоятельно выявляет тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а также важнейших социальных институтов	Тест  Диктант  Опрос  Конспекты	Аудиторное индивидуальное тестирование Аудиторное индивидуальное письменное задание Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- способен анализировать биосоциальную сущность человека	Опрос  Доклад  Конспект  Эссе	Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- способен понимать значение основных общественных понятий и определить собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни.	Сообщение  Вопросы  Конспект	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Аудиторное индивидуальное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- способен использовать знания о современной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности	Доклад  Сообщение	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- готов использовать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья	Конспект  Эссе  Реферат	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- способен логически верно устную и письменную речь	Опрос  Сообщение  Эссе	Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе	Конспект  Кейс	Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Аудиторное групповое устное задание
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- готов использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, готов работать с компьютером как средством управления информацией	Тест  Диктант  Творческое задание	Аудиторное индивидуальное письменное тестирование Аудиторное индивидуальное письменное задание Внеаудиторное индивидуальное творческое задание



<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>- способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>	<p>Опрос  Доклад  Сообщение</p>	<p>Аудиторное индивидуальное устное задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание Внеаудиторное индивидуальное письменное домашнее задание</p>
---	--	---	---

### 4.3.2 ОГСЭ.02 История ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 25.04.2019, регистрационный № 144;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;
- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.09.2015 № 01-05/45;
- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.09.2015 № 01-05/45;
- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 25.09.2015 № 01-05/45.

Данная программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин; расширение социального опыта учащихся при анализе и обсуждении форм человеческого взаимодействия в истории;

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

- освоение систематизированных знаний об истории человечества и элементов философско-исторических и методологических знаний об историческом процессе, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; подготовка учащихся к продолжению образования в области гуманитарных дисциплин;

- овладение умениями и навыками комплексной работы с различными типами источников, поиска и систематизации исторической информации как основы решения исследовательских задач;

- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, умения выявлять историческую обусловленность различных версий и оценок событий прошлого и современности, определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта.

Особенность изучения дисциплины как учебного предмета заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, разнообразием ее форм, методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Содержание учебного материала структурировано по проблемно-хронологическому принципу с учетом полученных учащимися знаний и умений в образовательной школе. Учебный материал по истории России изучается в контексте всемирной истории, что позволяет формировать у учащегося целостную картину мира, глубже проследить исторический путь страны в его сопричастности к развитию человеческого общества в целом. В программе предлагается интегрированное изложение как отечественной, так и зарубежной истории, преемственность и сочетаемость учебного материала «по горизонтали». Объектом изучения являются основные ступени историко-цивилизационного развития России и мира в целом в конце XX – начале XXI вв.

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы.

Изучение учебной дисциплины «История» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 –ОК9.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

– формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

– Задачи:

– рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;

– показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

– сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

– показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX в. в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

– В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

– В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;

– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ИСТОРИЯ»**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
подготовка сообщений	6
реферат	
домашняя работа	8
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированный зачет	