

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

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Барнаул 2020

**Общеобразовательные дисциплины**  
**ОУДб.01 Русский язык**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.01 Русский язык предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «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; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

***личностных:***

• воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

• понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

• осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

• способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных

высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

***метапредметных:***

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

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

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

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

***предметных:***

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

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

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

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

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и

выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом из обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 39 часов.

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

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

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

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

Формирование *языковой и лингвистической (языковедческой)* компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и

общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

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

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Межпредметные связи: литература, иностранный язык, психология, риторика.

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

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

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Русский язык».

### 1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	3	1	2	1	1
1. Язык и речь. Функциональные стили речи	21	7	14	4	10
2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	12	4	8	4	4
3. Лексикология и фразеология	15	5	10	4	6

4. Морфемика, словообразование, орфография	15	5	10	4	6
5. Морфология и орфография	21	7	14	6	8
6. Синтаксис и пунктуация	30	10	20	7	13
<b>Итого</b>	<b>117</b>	<b>39</b>	<b>78</b>	<b>30</b>	<b>48</b>

## **ОУДб.02 Литература** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.02 Литература предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на

базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «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 учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

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

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

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- личностных:

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



поликультурном мире;

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

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

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

- эстетическое отношение к миру;

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

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

- метапредметных:

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

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

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

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

- предметных:

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

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

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

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

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный

контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их 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.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Литература» является обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.14 Гостиничное дело; естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 175 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

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

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

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

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

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

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

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

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы - изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями,

связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

Неотъемлемой частью общеобразовательной учебной дисциплины являются индивидуальные проекты.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Литература».

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ.
Введение	1			1	-
<b>1. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА.</b>					
<b>1.1</b> Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	12	4	8	3	5
<b>1.2</b> Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	67	22	45	22	23
<b>1.3.</b> Поэзия второй половины XIX века	10	3	7	1	6
<b>2. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА</b>					
<b>2.1</b> Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	14	5	9	3	6
<b>2.2</b> Особенности развития литературы 1920-х годов	9	3	6	4	2
<b>2.3</b> Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов	21	7	14	8	6
<b>2.4.</b> Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	5	2	3	3	-
<b>2.5</b> Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	21	7	14	8	6
<b>2.6</b> Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	3	1	2	2	-
<b>2.7</b> Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов	12	4	8	4	4
<b>Итого</b>	<b>175</b>	<b>58</b>	<b>117</b>	<b>59</b>	<b>58</b>

### **ОУДб.03 Иностранный язык ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.03 Иностранный язык предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия

гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

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

✓ воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

✓ воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» обеспечивает достижение студентами **следующих результатов**:

**личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться

и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

**предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

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

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Иностранный язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовая подготовка естественно-научного профиля профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины составляет:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося — 175 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 58 часов;

- практические занятия – 117 часов.

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

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

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

– полифункциональностью - способностью выступать как целью, так и

средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

**Содержание учебной дисциплины** направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

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

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

5. **социальной** - развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

6. **стратегической** - совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

7. **предметной** - развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

**Содержание учебной дисциплины** «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

**Основное содержание предполагает** формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

1. заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

2. заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

3. написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

4. составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а



также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

1. аутентичность;
2. высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
3. познавательность и культуроведческая направленность;
4. обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

В процессе изучения английского языка развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов, написании рефератов, подготовка докладов, ролевых игр) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Индивидуальные проекты:

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- 1) обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- 2) включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные

речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

3) вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

*Имя существительное.* Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, few, a few* с существительными.

*Артикль.* Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

*Имя прилагательное.* Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as ... as, not so ... as*.

*Наречие.* Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

*Предлог.* Предлоги времени, места, направления и др.

*Местоимение.* Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

*Имя числительное.* Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

*Глагол.* Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова - маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

*Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения* - формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ?* и др.).

*Условные предложения.* Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

*Согласование времен. Прямая и косвенная речь.*

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме, участие

обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной.

В процессе изучения английского языка развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для получения обучающимися наиболее полного представления о картине мира, в процессе изучения английского языка прослеживается связь со следующими предметами: русский язык, литература, математика, история, география, право, МХК.

При изучении общеобразовательной учебной дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, критического мышления, проблемного обучения, стимуляции реального общения, проектной технологии, ИКТ, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как практические занятия, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Иностранный язык».

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественно-научного профиля.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
1. Введение	2	1	1	-	1
2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	3	1	2	-	2
3. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с	3	1	2	-	2

друзьями.					
4. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	10	3	7	-	7
5. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	10	3	7	-	7
6. Распорядок дня студента колледжа	10	3	7	-	7
7. Хобби, досуг	11	4	7	-	7
8. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	11	4	7	-	7
9. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	10	3	7	-	7
10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10	3	7	-	7
11. Экскурсии и путешествия	11	4	7	-	7
12. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	11	4	7	-	7
13. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	11	4	7	-	7
14. Научно-технический прогресс	11	4	7	-	7
15. Человек и природа, экологические проблемы	11	4	7	-	7
16. Физические и природные явления	10	3	7	-	7
17. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	11	3	7	-	7
18. Достижения и инновации в области естественных наук	10	3	7	-	7
19. Участие в отраслевых выставках	10	3	7	-	7
<b>ИТОГО</b>	<b>175</b>	<b>58</b>	<b>117</b>	<b>-</b>	<b>117</b>

### **ОУДб.04 Математика** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 Математика предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «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 умений применять полученные знания при решении различных задач;

- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

- Освоение содержания учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика», обеспечивает достижение обучающимися 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 естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

- метапредметных:

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

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

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

различных методов познания;

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Общеобразовательная учебная дисциплина

«Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательной предметной области "Математика и

информатика" ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена естественнонаучного профиля профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 78 часов.

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

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

-общее представление об идеях и методах математики;

-интеллектуальное развитие;

-овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;

- воспитательное воздействие.

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

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

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

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



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

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

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина ОУДб.04 «Математика» базовой или профильной.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного и дифференцированного подходов, ИКТ, личностно - ориентированного обучения, проблемного- поискового обучения, критического мышления ,которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

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

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика».

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении математики как базовой, так и профильной учебной дисциплины, контролю не подлежит.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.04 «Математика» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### **1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины**

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ

<b>Введение</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Алгебра</b>	<b>42</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
1.1 Развитие понятия числа	12	4	8	4	4
1.2 Корни, степени и логарифмы	30	10	20	8	12
<b>Геометрия</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
2.1 Прямые и плоскости в пространстве	21	7	14	6	8
<b>Комбинаторика</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
3.1 Элементы комбинаторики	15	5	10	4	6
<b>Геометрия. Координаты и векторы</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
4.1 Координаты и векторы	15	5	10	4	6
<b>Основы тригонометрии</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
5.1 Основные понятия	3	2	4	2	2
5.2 Основные тригонометрические тождества	6	2	4	2	2
5.3 Тригонометрические уравнения и неравенства	15	4	8	4	4
<b>Функции и графики</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
6.1 Функции, их свойства и графики	9	3	6	2	4
6.2 Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	12	4	8	4	4
<b>Геометрия. Многогранники и круглые тела</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
7.1 Многогранники	6	2	4	2	2
7.2 Тела и поверхности вращения	6	2	4	2	2
7.3 Измерения в геометрии	9	3	6	2	4
<b>Начало математического анализа</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
8.1 Начало математического анализа	24	8	16	6	10
<b>Интеграл и его применение</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
9.1 Интеграл и его применение	12	4	8	4	4
<b>Элементы теории вероятности и математической статистики</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
10.1 Элементы теории вероятности	9	3	6	4	2
10.2 Элементы математической статистики	6	2	4	2	2
<b>Уравнения и неравенства</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
11.1 Уравнения и неравенства	21	7	14	6	8
<b>Итого</b>	<b>234</b>	<b>78</b>	<b>156</b>	<b>70</b>	<b>86</b>

### **ОУД6.05 История** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
  - 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;
  - Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
  - Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;
  - Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «История», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);
  - Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;
  - 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 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;
  - Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;
  - Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» направлено на достижение следующих **целей**:

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

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

- личностных:
  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
  - становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
  - готовность к служению Отечеству, его защите;
  - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
  - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
  - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- метапредметных:
  - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
  - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно

разрешать конфликты;

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

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

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

- предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Общеобразовательная учебная дисциплина «История» является учебным предметом 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, общеобразовательная учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «История» - в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 175 часа;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося—58 часов.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля, естественно-научного профиля, технического профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

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

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

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

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

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

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

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность

и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;

- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

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

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины “История” разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых обучающиеся осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

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

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ). Допуск обучающихся к промежуточной аттестации осуществляется при полном освоении

общеобразовательной учебной дисциплины.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	3	1	2	2	
Древнейшая стадия истории человечества	3	1	2		2
Цивилизации Древнего мира	8	3	5		5
<b>Цивилизации Запада и Востока в Средние века</b>	14	5	9	2	7
От Древней Руси к Российскому государству	15	5	10	2	8
Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству	9	3	6		6
Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках.	13	4	9	2	7
Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи	12	4	8		8
Становление индустриальной цивилизации	6	2	4		4
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	3	1	2	-	2
Российская империя в XIX веке	18	6	12	-	12
От Новой истории к Новейшей	13	4	9	2	7
Межвоенный период (1918-1939)	15	5	10		10
Вторая мировая война. Великая Отечественная война	12	4	8	2	6
Соревнование социальных систем. Современный мир.	11	4	7		7
Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов	12	4	8	2	6
Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков	9	3	6	2	4
<b>Итого</b>	<b>176</b>	<b>59</b>	<b>117</b>	<b>16</b>	<b>101</b>

### ОУДб.06 Физическая культура ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.06 Физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего



образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала,

востребованного на современном рынке труда;

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

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

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

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

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

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

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и

физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

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

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

– готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

**предметных:**

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

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

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

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной

деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

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

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 175 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преименности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

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

– физкультурно-оздоровительной деятельностью;

– спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;

– введением в профессиональную деятельность специалиста.

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

жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

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

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

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции.

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

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

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

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

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

Специфической особенностью реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

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

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

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

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

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлена тематика рефератов (докладов) которые прописаны по каждой теме, поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции и уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом технического профиля.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Учебно-методические занятия распределены в соответствии с темами учебно-тренировочных занятий. Учебно-тренировочные занятия реализуются с учетом природно-климатических условий.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с

получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура».

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекции	ЛПЗ
Теоретическая часть	23	8	15	15	-
Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	3	1	2	2	-
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	5	2	3	3	-
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	4	1	3	3	-
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	5	2	3	3	-
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	3	1	2	2	-
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	3	1	2	2	-
<b>Практическая часть</b>	<b>153</b>	<b>51</b>	<b>102</b>	<b>-</b>	<b>102</b>
Учебно-методические занятия	15	5	10	-	10
Учебно-тренировочные занятия	138	46	92	-	92
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	30	10	20	-	20
Лыжная подготовка	12	4	8	-	8
Гимнастика	15	5	10	-	10
Спортивные игры (по выбору)	30	10	20	-	20
Плавание	14	4	10	-	10
Виды спорта по выбору	36	12	24	-	24
<b>Итого</b>	<b>175</b>	<b>58</b>	<b>117</b>	<b>15</b>	<b>102</b>

### ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для изучения ОБЖ в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;
  - 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;
  - Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
  - Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;
  - Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);
  - Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;
  - 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 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;
  - Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;
  - Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.
- Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины



«Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

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

*личностных:*

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

*метапредметных:*

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных

ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на

практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 35 часов;

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении - к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

## **1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины**

### **1.1. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины (совместное обучение юношей и девушек)**

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>

<b>здоровья</b>					
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	3	1	2	2	-
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья	6	2	4	2	2
1.2.1. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	3	1	2	2	-
<b>Практическое занятие №1</b> Тема 1.2.2. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	3	1	2	-	2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека	3	1	2	2	-
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, спайс, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	3	1	2	2	-
1.5. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения.	3	1	2	-	2
<b>Практическое занятие №2</b> Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.					
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.	3	1	2	2	-
1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	3	1	2	2	-
<b>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	3	1	2	2	-
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.	9	3	6	-	6
<b>Практическое занятие №3</b> Тема 2.2.1. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	3	1	2	-	2
<b>Практическое занятие №4</b> Тема 2.2.2. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	3	1	2	-	2
<b>Практическое занятие №5</b> Тема 2.2.3. Изучение первичных средств пожаротушения.	3	1	2	-	2
2.3 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.	3	1	2	2	-

2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы.					
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	6	2	4	2	2
<b>Практическое занятие № 6</b> Тема 2.6.1. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени	3	1	2	-	2
2.6.2. Коллективные средства защиты. Правила поведения в защитных сооружениях.	3	1	2	2	-
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника, при нахождении на территории военных действий 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	3	1	2	2	-
<b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность.</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>
3.1. История создания Вооруженных Сил России.	3	1	2	2	-
3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	3	1	2	2	-
3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности.	3	1	2	2	-
3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе.					
3.5. Призыв на военную службу. <b>Практическое занятие №7</b> Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	3	1	2	-	2
3.6. Прохождение военной службы по контракту. 3.7. Альтернативная гражданская служба.	3	1	2	2	-
3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	3	1	2	2	-
3.9. Воинская дисциплина и ответственность. 3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.	3	1	2	2	-

3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России.	3	1	2	2	-
3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.					
3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб. <b>Практическое занятие № 8</b> Устройство автомата Калашникова (АК), порядок неполной разборки и сборки АК.	3	1	2	-	2
<b>4. Основы медицинских знаний</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>
4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	3	1	2	2	-
4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях.	3	1	2	2	-
4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	3	1	2	2	-
4.4. Понятие и виды кровотечений. <b>Практическое занятие №9</b> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	3	1	2	-	2
4.5. Первая помощь при ожогах. 4.6. Первая помощь при воздействии низких температур.	3	1	2	2	-
4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 4.8. Первая помощь при отравлениях.	3	1	2	2	-
4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. <b>Практическое занятие №10</b> Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	3	1	2	-	2
4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	3	1	2	2	-
4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. 4.12. Основы ухода за младенцем. Дифференцированный зачет	3	1	2	2	-
<b>Итого</b>	<b>105</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>50</b>	<b>20</b>

### ОУДб.08 Астрономия ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Астрономия предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 18 апреля 2018 г. № 2);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия



гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23;

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

В настоящее время важнейшие цели и задачи заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной картины мира;

- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звёздного неба в конкретном пункте для заданного времени;

- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;

- научного мировоззрения;

- навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В рабочей программе учебной дисциплины «Астрономия» уточняется содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематика рефератов (докладов), виды самостоятельных работ на основании примерной программы и учитывается специфика программ подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) и является обязательной для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

**метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формирование выводов для изучения сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной информации по астрономии, умение оценить её достоверность;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, протранственно - временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области

Дисциплина «Астрономия» введена в качестве самостоятельного учебного предмета на уровне среднего общего образования. Для обеспечения достижения планируемых результатов освоения образовательной программы, создания основы для самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений, видов и способов деятельности должен обеспечить системно - деятельностный подход. В соответствии с этим подходом именно активность обучающихся признается основой достижения целей образования – знания не передаются в готовом виде, а добываются обучающимися в процессе познавательной деятельности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

в том числе: практических занятий 16 часов

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы

обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Астрономия».

Рабочая программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (ППССЗ).

### 1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекции	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>
Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования.	3	1	2	2	-
Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики	1	-	1	1	-
<b>1 История развития астрономии</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма. Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей). Оптическая астрономия (цивилизационный запрос,	3	2	1	1	-

телескопы: виды, характеристики, назначение). Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса). Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).					
<b>Практическое занятие</b> С помощью картографического сервиса (Google Mars и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в области изучения космоса (ближнего и дальнего).	2	-	2	-	2
<b>2 Устройство Солнечной системы</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Система «Земля -Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна – спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).	2	-	2	2	-
<b>Практическое занятие</b> Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум»	2	-	2	-	2
Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).	6	4	2	2	-
<b>Практическое занятие</b> С помощью картографического сервиса (Google Mars и др.) посетить одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности	2	-	2	-	2
<b>Практическое занятие</b> С помощью картографического сервиса (Google Mars и др.) посетить международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение	2	-	2	-	2
Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон – один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты. Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.	4	2	2	2	-
<b>Практическое занятие</b> Интерактивная экскурсия «Самое интересное о метеоритах»	2	-	2	-	2
Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет.	6	2	4	4	-

Современные исследования Солнечной системы.					
<b>Практическое занятие</b>					
Интерактивная экскурсия «Постижение космоса»	2	-	2	-	2
Интерактивная экскурсия «Живая природа»					
<b>3 Структура и эволюция Вселенной</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр - светимость», соотношение «масса - светимость», вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).	4	2	2	2	-
<b>Практическое занятие</b>					
Интерактивная экскурсия «Теория и практика космического полета на тренажере «Союз – ТМА»	2	-	2	-	2
Открытие экзопланет - планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые). Наша Галактика (состав – звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Структура Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.	6	4	2	2	-
<b>Практическое занятие.</b>					
Решение проблемных задач, кейсов	2	-	2	-	2
Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические	3	1	2	2	-

гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций). Дифференцированный зачет.					
	54	18	36	20	16

### **ОУДб.09 Физика** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на

базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

– освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

– овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

– воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

– использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и

возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

**метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

**предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;



– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

– сформированность умения решать физические задачи;

– сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

– сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Учебная общеобразовательная дисциплина «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего профессионального образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с получением среднего профессионального образования (ППССЗ).

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины «Физика» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего профессионального образования, специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучный профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 146 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 97 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 49 часов.

При выполнении исследовательских проектов по дисциплины Физика у студентов возникают определенные трудности:

- восполнение каких-либо пробелов в науке;
- дальнейшее развитие проблемы в современных условиях;
- своя точка зрения в вопросе, по которому нет единого мнения;
- обобщение накопленного опыта;
- суммирование и продвижение знаний по основному вопросу.

В основе учебной дисциплины «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания, как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) —

одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественно-научных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют мета- предметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

Физика является системообразующим фактором для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина «Физика» формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» позволяет сформировать у обучающихся целостную естественно-научную картину мира, пробудить у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов) и задач, индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения физики развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

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

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий:

системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего профессионального образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Физика».

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Физика</b>					
Введение. Фундаментальная наука о природе	2	-	2	2	-
<b>1 Механика</b>	<b>27</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
1.1 Кинематика	4	2	2	2	-
1.2 Законы механики Ньютона	2	-	2	2	-
1.3 Лабораторное занятие: Исследование движения тела под действием постоянной силы	4	2	2	-	2
1.4 Лабораторное занятие: Изучение особенностей силы трения (скольжения)	2	-	2	-	2
1.5 Законы сохранения в механике	4	2	2	2	-
1.6 Лабораторное занятие: Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости	2	-	2	-	2
1.7 Лабораторное занятие: Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела	4	2	2	-	2
1.8 Лабораторное занятие: Изучение закона сохранения импульса	2	-	2	-	2
1.9 Лабораторное занятие: Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника	3	2	2	-	2
<b>2 Основы молекулярной физики. Термодинамика</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
2.1 Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основы термодинамики. Свойства паров, жидкостей, твердых тел	2	-	2	2	-

2.2 Лабораторное занятие : Измерение влажности воздуха	4	2	2	-	2
2.3 Лабораторное занятие : Измерение поверхностного натяжения жидкости	2	-	2	-	2
2.4 Лабораторное занятие : Наблюдение процесса кристаллизации. Изучение деформации растяжения	4	2	2	-	2
2.5 Лабораторное занятие : Изучение теплового расширения твердых тел	2	-	2	-	2
2.6 Лабораторное занятие : Изучение особенностей теплового расширения воды	4	2	2	-	2
<b>3 Электродинамика</b>	<b>44</b>	<b>15</b>	<b>29</b>	<b>17</b>	<b>12</b>
3.1 Электрическое поле. Закон Кулона	2	-	2	2	-
3.2 Конденсаторы. Энергия электрического поля	4	2	2	2	-
3.3 Законы постоянного тока	2	-	2	2	-
3.4 Работа и мощность электрического тока	4	2	2	2	-
3.5 Лабораторное занятие : Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников	2	-	2	-	2
3.6 Лабораторное занятие : Изучение закона Ома для полной цепи»	4	2	2	-	2
3.7 Лабораторное занятие: Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения»	2	-	2	-	2
3.8 Лабораторное занятие : Определение коэффициента полезного действия электрического чайника	4	2	2	-	2
3.9 Лабораторное занятие : Определение температуры нити лампы накаливания	2	-	2	-	2
3.10 Электрический ток в различных средах	4	2	2	2	-
3.11 Электрический ток в полупроводниках	1	-	1	1	-
3.12 Магнитное поле	3	1	2	2	-
3.13 Закон Ампера. Сила Лоренца	2	-	2	2	-
3.14 Электромагнитная индукция	4	2	2	2	-
3.15 Лабораторное занятие : Изучение явления электромагнитной индукции	4	2	2	-	2
<b>4 Колебания и волны</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
4.1 Механические колебания	2	-	2	2	-
4.2 Упругие волны	4	2	2	2	-
4.3 Лабораторное занятие : Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза)	2	-	2	-	2
4.4 Электромагнитные колебания	4	2	2	2	-
4.5 Электромагнитные волны	2	-	2	2	-
4.6 Лабораторное занятие : Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока	4	2	2	-	2
<b>5 Оптика</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
5.1 Лабораторное занятие: Изучение изображения	2		2	2	2

предметов в тонкой линзе					
5.2 Лабораторное занятие: Изучение интерференции и дифракции света	4	2	2	2	2
5.3 Лабораторное занятие: Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий	3	1	2	-	2
<b>6 Основы специальной теории относительности</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
6.1 Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности	2	-	2	2	-
6.2 Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя	4	2	2	2	-
<b>7 Элементы квантовой физики</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
7.1 Квантовая оптика	2	-	2	2	-
7.2 Внешний и внутренний фотоэффект	4	2	2	2	-
7.3 Физика атома	2	-	2	2	-
7.4 Физика атомного ядра	4	2	2	2	-
<b>8 Эволюция Вселенной</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
8.1 Строение и развитие Вселенной.	2	-	2	2	-
8.2 Эволюция звезд	4	2	2	2	-
8.3 Происхождение Солнечной системы. Дифференцированный зачет	3	1	2	2	-
Всего	<b>146</b>	<b>49</b>	<b>97</b>	<b>53</b>	<b>44</b>

### **ОУДб.10 Обществознание ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

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

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-

правовых дисциплин;

- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

● **личностных:**

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

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

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

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

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

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

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

● **метапредметных:**

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

различных ситуациях;

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

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

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

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

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

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

- предметных:

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

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

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

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

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Гуманитарные дисциплины» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности, 19.02.10 Технологии продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:



- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 54 часа.

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

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

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

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

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

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

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

видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

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

При освоении специальности 19.02.10 «Технологии продукции общественного питания» естественнонаучного профиля профессионального образования дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается также на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но более углубленно с учетом осваиваемой специальности.

Межпредметные связи могут включаться в урок в виде фрагмента, отдельного этапа урока, на котором решается определенная познавательная задача, требующая привлечения знаний из других предметов. Следует тщательно отбирать информацию из других учебных предметов, чтобы дополнительные сведения не перегружали урок и не заслоняли содержание учебного материала по обществознанию

Можно проследить связь обществознания с другими предметами:

1. Обществознание – Русский язык, литература.

При знакомстве с новыми терминами, понятиями обязательно даётся их этимология (происхождение, перевод, значение). Анализируются исторические документы, фрагменты из художественных произведений, художественной литературы, и сопоставление их с соответствующими описаниями, характеристиками и оценками в учебниках обществознания. Речевая деятельность является основой межпредметных связей русского языка с другими предметами, а развитие речи – это общая образовательная и воспитательная задача преподавателей, поскольку обучение на уроках по любому предмету происходит в процессе речевого общения учителя и обучающихся. На уроках обществознания составляются: сложный план, сравнительная характеристика, эссе. На ЕГЭ по обществознанию проверяются умения написать эссе, привести аргументы, составить план, подготовить развернутый ответ, изложить мысли по поводу какой-либо проблемы (часть С).

3. Обществознания – Информатика.

Информационные технологии позволяют по-новому использовать на уроках обществознания текстовую, звуковую, графическую и видеоинформацию, что позволяет применять учителю и обучающимся в деятельности различные источники информации. Учащиеся, активно использующие навыки работы с компьютером, применяют в самостоятельной работе более высокий уровень умений ориентации в бурном потоке информации, выделяют главное, систематизируют и обобщают. Одним из таких инструментов является программа Power Point. В данной программе учителем и обучающимися составляются презентации, позволяющие создать информационную поддержку при подготовке и проведении уроков обществознания.

Презентация позволяет преподавателю иллюстрировать изучаемый учебный материал. Программа Power Point позволяет не перегружать зрительное пространство учащихся, фиксируя их внимание на изучаемом объекте. Данная программа позволяет развить познавательный интерес и творческие способности учащихся. Использование ресурсов Интернета позволяет применять в создании творческих проектов по курсу обществознания иллюстрации, карты, схемы, фотографии, справочный материал.

#### 4. Обществознание – Математика.

Построение и анализ графиков самых разнообразных типов, диаграмм: график спроса и предложения, рост производства, решение заданий, задач по теме «Экономика», «Избирательный процесс».

#### 5 .Обществознание – Биология, экология.

С курсом биологии может использоваться межпредметная связь при изучении темы «Основные концепции исторического развития человечества», «Природное и социальное в человеке», «Глобальные проблемы современности», где затрагиваются экологические проблемы современного мира.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

Таким образом, реализация межпредметных связей способствует повышению познавательной деятельности учащихся, помогает разносторонне раскрыть содержания всех учебных предметов в их взаимосвязи при изучении профессиональных модулей.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). Допуск обучающихся к промежуточной аттестации осуществляется при полном освоении дисциплины.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>	<b>2</b>	-
<b>1. Человек. Человек в системе общественных отношений.</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
1.1. Природа человека, врождённые и приобретённые качества	15	5	10	7	3
1.2. Духовная культура личности и общества	3	1	2	1	1
1.3. Наука и образование в современном мире	3	1	2	1	1
1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	3	1	2	1	1
<b>2. Общество как сложная динамическая система</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
2.1. Общество как сложная динамическая	12	4	8	4	4

система					
<b>3. Экономика</b>	<b>39</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>16</b>	<b>10</b>
3. 1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	10	4	6	4	2
3. 2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	12	4	8	6	2
3. 3. Рынок труда и безработица	13	5	8	4	4
3. 4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.	4	-	4	2	2
<b>4. Социальные отношения</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
4. 1. Социальная роль и стратификация	6	2	4	2	2
4. 2. Социальные нормы и конфликты	9	3	6	4	2
4. 3. Важнейшие социальные общности и группы	9	3	6	4	2
<b>5. Политика</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
5. 1. Политика и власть. Государство в политической системе	9	3	6	4	2
5. 2. Участники политического процесса	9	3	6	2	4
<b>6. Право</b>	<b>43</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>12</b>
6. 1. Правовое регулирование общественных отношений.	10	4	6	4	2
6. 2. Основы конституционного права Российской Федерации	14	4	10	6	4
6. 3. Отрасли российского права	19	7	12	6	6
<b>Итого</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>108</b>	<b>62</b>	<b>46</b>

### **ОУДб.11 Родной язык ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» предназначена для изучения родного языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

- 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «Родной язык» направлено на достижение следующих целей:

– воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него – к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтерской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;

– совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;

– углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этичное использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;

– совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;

– развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.

Достижение поставленных целей предусматривает в т.ч. решение следующих основных **задач**:

– обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО;

– обеспечение преемственности основных образовательных программ основного общего, среднего общего, профессионального образования.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ). Программа учебной дисциплины «Родной язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ).

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

#### **ЛИЧНОСТНЫХ:**

- воспитание уважения к родному языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков;
- понимание роли родного языка и истории, культуры русского и других народов;
- способность к речевому самоконтролю, оцениванию устных и письменных высказываний;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдений за собственной речью;
- потребность речевого самосовершенствования;

#### **МЕТАПРЕДМЕТНЫХ:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудирование, чтением, говорением, письмом;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях;
- 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 поставленных целей и задач;

#### **ПРЕДМЕТНЫХ:**

- сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;
- сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при

создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

- сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

- сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

- обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции

Учебная дисциплина «Родной язык» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;

- самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
Введение	2	-	2	2	-
1. Общие сведения о языке	18	6	12	8	4
2. Коммуникативные качества речи	10	2	8	4	4
3. Функциональные разновидности языка	12	4	8	2	6
4. Язык как система	16	6	10	2	8
5. Культура речевого общения	24	8	16	6	10
6. Язык и культура	10	4	6	2	4
7. Основы риторики	16	6	10	6	4
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>40</b>



## **ОУДп. 01 Информатика** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждён 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

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

- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика», обеспечивает достижение обучающимися 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 (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 работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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 (ППССЗ).

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 50 часа.

Содержание учебного материала дисциплины «Информатика», последовательность его изучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, распределение учебных часов, виды внеаудиторной самостоятельной работы, тематика рефератов уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом естественно-научного профиля.

При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования «Информатика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

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

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемой специальности СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных методов информатики и средств ИКТ всеми обучающимися. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

В процессе изучения информатики развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса «Информатики» обучающийся должен владеть навыками работы с оргтехникой, работать в офисных и других программах. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «Информатика» используются при изучении дисциплин «Математика», «Физика», «Информатика и информационные технологии», профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение

технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Информатика».

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественно-научного профиля.

### 1 Тематический план учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>1</b>	-
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	5	2	3	1	2
1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство	6	2	4	2	2
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	<b>39</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>
2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	9	3	6	2	4
2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.	21	7	14	2	12
2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах	9	3	6	2	4

управления в социально-экономической сфере деятельности.					
<b>3. Средства ИКТ</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>18</b>
3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	18	6	12	2	10
3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	6	2	4	-	4
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	6	2	4	-	4
<b>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>	<b>33</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	33	11	22	4	18
<b>5. Телекоммуникационные технологии</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	24	8	16	2	14
5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.	6	2	4	2	2
5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).	6	2	4	-	4

<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>80</b>
--------------	------------	-----------	------------	-----------	-----------

## **ОУДп. 02 Химия**

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в

выбранной профессиональной деятельности;

**метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

**предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 54 часа.

Содержание учебного материала дисциплины «Химия», последовательность его изучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, распределение учебных часов, виды внеаудиторной самостоятельной

работы, тематика рефератов уточняется профессиональной образовательной организацией с учетом естественнонаучного профиля. Для естественнонаучного профиля в учебной дисциплине «Химия» профессионально значимый компонент не выделен, так как все его содержание является профильно-ориентированным и носит профессионально значимый характер.

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» учитывается объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

По дисциплине «Химия» обучение начинается с изучения органической химии и продолжается обобщением основ общей и неорганической химии. В процессе изучения дисциплины теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он развивает у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения химии развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе

с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса «Химии» обучающийся должен владеть навыками математических вычислений, знанием физических законов и биологических процессов, протекающих в природе. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «Химии» используются при изучении дисциплин «Экологические основы природопользования», «Химия», профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

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

Содержание учебной дисциплины направлено развитие общих компетенций по специальности.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Химия».

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 1. Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекций	ЛПЗ
<b>Введение</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>1</b>	-
<b>1. Органическая химия</b>	<b>77</b>	<b>26</b>	<b>51</b>	<b>21</b>	<b>30</b>
1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	7	2	5	1	4
1.2. Предельные углеводороды	6	2	4	2	2
1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды	6	2	4	2	2
1.4. Ацетиленовые углеводороды	5	2	3	3	-
1.5. Ароматические углеводороды	5	2	3	3	-
1.6. Природные источники углеводородов	4	1	3	3	-
1.7. Гидроксильные соединения	6	2	4	-	4
1.8. Альдегиды и кетоны	5	2	3	1	2

1.9. Карбоновые кислоты и их производные	8	3	5	1	4
1.10. Углеводы	8	3	5	1	4
1.11. Амины, аминокислоты, белки	7	2	5	1	4
1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	4	1	3	3	-
1.13. Биологически активные соединения	6	2	4	-	4
<b>2. Общая и неорганическая химия</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	<b>46</b>	<b>10</b>
2.1. Химия - наука о веществах	1	-	1	-	1
2.2. Строение атома	5	2	3	3	-
2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	9	3	6	6	-
2.4. Строение вещества	8	3	5	5	-
2.5. Полимеры	3	1	2	2	-
2.6. Дисперсные системы	3	1	2	2	-
2.7. Химические реакции	9	3	6	6	-
2.8. Растворы	8	3	5	3	2
2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	9	3	6	6	-
2.10. Классификация веществ. Простые вещества	8	3	5	5	-
2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	9	3	6	4	2
2.12. Химия элементов	9	3	6	4	2
2.13. Химия в жизни общества	3	-	3	-	3
<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>108</b>	<b>68</b>	<b>40</b>

### ОУДп.03 Биология ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего

образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

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

- Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», рекомендованная ФГАУ «ФИРО» (протокол от 21 июля 2015 г. № 3);

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость биологических знаний для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли биологии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого биологические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать

оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания, ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **Личностных**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;

- бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважению к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли биологических компетенций в этом;

- умение использовать биологические знания в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде и для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

#### **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи,

- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон биологических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения биологической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

#### **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров естественнонаучного профиля профессионального образования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

Для естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т. п.

Биология - система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями - одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны



усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит.

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

В процессе изучения биологии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по биологии, в соответствии с возникающими жизненными проблемами. Воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.

Реализация дедуктивного подхода к изучению биологии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация.

В процессе изучения дисциплины теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными занятиями. Значительное место отводится биологическому эксперименту. Он развивает у обучающихся специальные предметные умения: работать с биологическими объектами. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся представлен перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов, которые прописаны по каждой теме.

В процессе изучения биологии развивается информационная компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы обучающихся (выполнение индивидуальных проектов) внимание акцентируется на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующими требованиями к оформлению и представлением результатов на внутренней студенческой научно-практической конференции.

Для плодотворного усвоения курса «Биологии» обучающийся должен владеть навыками анализа и оценки, знанием биологических процессов и законов природы. В дальнейшем теоретические и практические знания умения и навыки, полученные при изучении курса «Биология» используются при изучении дисциплин «Экология», «Химические и физические методы анализа»,

профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций по специальности.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ). К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины «Биология».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) естественнонаучного профиля.

### 1 Тематический план общеобразовательной учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины	Макс. кол-во часов	СРО, час	Аудиторная нагрузка		
			Всего часов	лекции	ЛПЗ
Введение	3	1	2	2	-
<b>1. Учение о клетке</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
1.1. Химическая организация клетки.	3	1	2	2	-
1.2. Строение и функции клетки.	3	1	2	2	-
1.3. Практическое занятие. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.	3	1	2	-	2
1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	3	1	2	2	-
1.5. Строение и функции хромосом. Жизненный цикл клетки.	3	1	2	2	-
<b>2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
2.1. Размножение организмов.	3	1	2	2	-
2.2. Индивидуальное развитие организма.	3	1	2	2	
2.3. Сходство зародышей разных групп	3	1	2	2	

позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Индивидуальное развитие человека.					
2.4. Практическое занятие. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.	3	1	2		2
<b>3. Основы генетики и селекции.</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
3.1. Основы учения о наследственности и изменчивости.	3	1	2	2	-
3.2. Законы генетики, открытые Г.Менделем. Практическое занятие. Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.	3	1	2	1	1
3.3. Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Практическое занятие. Решение генетических задач.	3	1	2	1	1
3.4. Генетика человека. Генетика и медицина. Практическое занятие. Анализ фенотипической изменчивости.	3	1	2	1	1
3.5. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций. Практическое занятие. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	3	1	2	1	1
3.6. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.	3	1	2	2	-
3.7. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.	3	1	2	2	
3.8. Биотехнология, её достижения и перспективы развития.	3	1	2	2	-
<b>4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
4.1. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.	3	1	2	2	-
4.2. Практическое занятие. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	3	1	2	-	2
4.3. История развития эволюционных идей.	3	1	2	2	-
4.4. Практическое занятие. Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).	3	1	2	-	2
4.5. Значение работ К.Линнея, Ж.-Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии.	3	1	2	2	-
4.6. Эволюционное учение Ч.Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в	3	1	2	2	-

формировании современной естественнонаучной картины мира.					
4.7. Микроэволюция и макроэволюция.	3	1	2	2	-
4.8. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного её развития.	3	1	2	2	-
<b>5. Происхождение человека.</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
5.1. Антропогенез.	3	1	2	2	
5.2. Практическое занятие. Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.	3	1	2	-	2
5.3. Человеческие расы.	3	1	2	2	-
<b>6. Основы экологии.</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
6.1. Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.	3	1	2	2	-
6.2. Биосфера – глобальная экосистема. Практическое занятие. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.	3	1	2	1	1
6.3. Практическое занятие. Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-либо агроэкосистемы(например, пшеничного поля). . Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).	3	1	2		2
6.4. Биосфера и человек.	3	1	2	2	-
6.5. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.	3	1	2	2	-
6.6. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Практическое занятие. Описание и практическое создание искусственной экосистемы(пресноводный аквариум).	3	1	2	1	1
<b>7. Бионика.</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
7.1. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Экскурсии. Многообразие видов. Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе. Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения(селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка). Естественные и искусственные экосистемы своего района.	3	1	2	-	2
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>52</b>	<b>20</b>

**УДв.01 Основы проектной деятельности  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины УДв.01 Основы проектной деятельности предназначена для изучения основ проектной деятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации 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 общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

- 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;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259 «Рекомендации 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»;

- 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

- Положение об индивидуальном проекте обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61.

Содержание программы УДв.01 Основы проектной деятельности направлено на достижение следующих целей:

– развитие навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

– развитие способности к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

– формирование навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

– развитие способности постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Освоение содержания учебной дисциплины УДв.01 Основы проектной деятельности, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

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

- 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;

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

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

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

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

предметных:

– сформированность навыков проектной деятельности, позволяющих разрабатывать и реализовывать проекты предметной и межпредметной направленности на основе базовых знаний и ценностных ориентиров;

– владение методами поиска, структурирования информации, анализа результатов исследования,

– умение выделять объект исследования, выдвигать гипотезы и осуществлять их проверку, формулировать цель, задачи исследования

– сформированность навыков планирования и организация проектной и исследовательской деятельности, представления результатов деятельности в различных видах.

Учебная дисциплина УДв.01 Основы проектной деятельности является учебным предметом вариативной части ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле основной образовательной программы ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 39 часа;

- самостоятельная работа-21 час.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: системно-деятельностного подхода, ИКТ, проблемного обучения, проектного обучения, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины УДв.01 Основы проектной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, проводимого в виде защиты индивидуальных проектов обучающихся. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся полностью освоившие содержание учебной дисциплины УДв.01 Основы проектной деятельности и выполнившие индивидуальный проект по тематике одной из учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Программа учебной дисциплины УДв.01 Основы проектной деятельности может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования.

## **1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	
В том числе:	
Написание рефератов	
Составление конспектов	
Выполнение индивидуальных заданий	
Самостоятельная работа	21
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета (защита индивидуальных проектов)	1

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

#### **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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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	

### 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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 – ОК 9.

## **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	

### **ОГСЭ.03 Иностранный язык ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология предприятий 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении учебной дисциплины «Иностранный язык» необходимо учитывать знания дисциплин: «Технология приготовления пищи», «Организация обслуживания».

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла. Изучение дисциплины «Иностранный язык» позволит сформировать следующие компетенции: ОК 1-10.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как практические занятия, решение функциональных проблем, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций,

обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических проблем, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение фронтального и индивидуального опроса и выполнение домашней работы.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамен.

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

### **1.1. Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 182 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	182



Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
Составление функциональных ситуаций по теме.	4
Составление диалогов по теме.	4
Подготовка докладов, рефератов.	4
Составление и оформление меню, рецептов.	2
Перевод оригинальных текстов, рецептов.	6
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачёта, экзамена	

### **ОГСЭ.04 Физическая культура ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу на базе среднего (полного) общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

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

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

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

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

Программа ОГСЭ.04 Физическая культура направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-практических занятий.

Содержание учебной дисциплины обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.

На занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебных занятий обучающихся в программу кроме обязательных видов спорта (легкая атлетика, кроссовая подготовка, лыжи, гимнастика, спортивные игры) дополнительно включены нетрадиционные виды спорта (ритмическая и атлетическая гимнастика).

Данная программа входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 «Физическая культура» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области физической культуры.

Задачи:

- укрепление здоровья, правильное физическое развитие;
- повышение умственной и физической работоспособности;
- развитие и совершенствование природных двигательных качеств (силы, ловкости, выносливости);
- воспитание нравственных качеств (смелости, настойчивости, ответственности);
- формирование потребности в постоянных занятиях физической культуры и спорта;
- стремление быть здоровым.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья и достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
2. Основы здорового образа жизни.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	162
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) – реферат	-
занятия в спортивном зале	14
занятия на стадионе	28
занятия на лыжной базе	16
спортивные игры	104
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета	

### **ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу на базе среднего (полного) общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

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

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

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

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

Программа ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-практических занятий.

Содержание учебной дисциплины обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.

На занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебных занятий обучающихся в программу кроме обязательных видов спорта (легкая атлетика, кроссовая подготовка, лыжи, гимнастика, спортивные игры) дополнительно включены нетрадиционные виды спорта (ритмическая и атлетическая гимнастика).

Данная программа входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 «Физическая культура» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области физической культуры.

Задачи:

- укрепление здоровья, правильное физическое развитие;
- повышение умственной и физической работоспособности;
- развитие и совершенствование природных двигательных качеств (силы, ловкости, выносливости);
- воспитание нравственных качеств (смелости, настойчивости, ответственности);
- формирование потребности в постоянных занятиях физической культуры и спорта;
- стремление быть здоровым.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

2. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья и достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

3. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

4. Основы здорового образа жизни.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

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

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

практические занятия	162
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) – реферат	-
занятия в спортивном зале	14
занятия на стадионе	28
занятия на лыжной базе	16
спортивные игры	104
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета	

### **ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы



обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

При изучении учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплин «Русский язык», «Литература».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1- ОК9 .

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, решение проблемных ситуаций, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков.

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи**

### **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 входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

- оценивать коммуникативную ситуацию и использовать соответствующие ей формы письменного и устного общения;

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

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

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

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

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

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

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;

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

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

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

- правила ведения деловой беседы, совещания, телефонного разговора;

правила построения ораторской речи

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	56
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
В том числе:	
Подготовка сообщений	2
Выполнение творческих заданий (сочинения, эссе)	2
Выполнение упражнений (заданий)	7
Работа с интернет - источниками	1
Работа с таблицами	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **ОГСЭ.06 Психология личности** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Психология личности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний и получение практических навыков общения и установления контактов между людьми. Учебная дисциплина "Психология личности" является обязательной социальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Главной задачей преподавания дисциплины "Психология личности" является обучение приемам развития различных групп в творческие коллективы, в которых решаются любые ситуации без излишнего эмоционального напряжения и волевого давления.

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

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

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, решения ситуаций с формулированием выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебного материала структурировано по проблемно-хронологическому или проблемному принципу с учетом полученных обучающимися знаний и умений. На занятиях важное значение уделяется вопросам социальных взаимодействий; механизмам взаимопонимания в общении; технике и приемам общения

При изучении 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.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Вопросы тестов и опросов разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл из распределения часов вариативной части

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированный зачет.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОГСЭ.05 Психология личности

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания квалификация - технолог

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

понятие, виды групповых процессов;

природу конфликтов и пути их разрешения;

психологию общения;

особенности построения отношений с обществом и самим собой;

В результате изучения данной дисциплины студент должен уметь:

проводить простейшие исследования в области социальной психологии;

управлять своими психологическими процессами.

общаться, учитывая психологическое и эмоциональное состояние человека, особенности личности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольная работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
В том числе:	
Составление конспектов	5
Поиск информации в Интернете и представление результатов в виде презентации	7
Подготовка доклада	5
Написание реферата	4
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачёта	

### **ОГСЭ.07 Правоведение ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.07 Правоведение предназначена для изучения дисциплины в учреждениях среднего профессионального образования, при подготовке специалистов среднего звена.

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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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.

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

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

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной

дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе обучающихся, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»**

### **1.1. Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- применять полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами;
- использовать необходимые правовые акты;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- понятие, систему и источники права;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- положения Всеобщей декларации прав личности;
- сущность правового государства;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основные отрасли права;
- юридическую ответственность и ее виды;
- судебную систему Российской Федерации;
- систему правоохранительных органов Российской Федерации.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	75
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
В том числе:	
лабораторные занятия	-

практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
В том числе:	
Составление конспектов	
Составление структурно – логических схем	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## **ОГСЭ.08 Экономическая география Алтайского края ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономическая география Алтайского края» разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия



гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью курса является общее знакомство с экономикой и её отраслями в Алтайском крае, позволяющим специалистам решать профессиональные задачи в области товарообмена, ценообразования и т.д.

Учитывая изменчивость товарного производства, которое связано с данным регионом, дисциплина направлена на формирование у студента регионального экономико-географического мышления.

Содержание программы базируется на географических знаниях студентов, полученных в период обучения в общеобразовательном учреждении.

Дисциплина носит предметный характер, поэтому при изучении необходимо указать её взаимосвязь с другими дисциплинами и будущей профессиональной деятельностью.

В процессе изучения дисциплины рекомендуется использовать различные виды занятий: лекции, уроки-семинары, проблемные и реферативные работы и т.д.

Тема рефератов определены в темах дисциплины и дается их примерная тематика.

Данная дисциплина входит в структуру социально-экономического цикла из распределения часов вариативной части по решению педагогического совета.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме контрольной работы

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.08 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ГЕОГРАФИЯ АЛТАЙСКОГО КРАЯ**

1.1 Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в обучении других профессий СПО и дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации), в профессиональной подготовке рабочих профессий.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия и термины курса (экономико-географического положения, географический детерминизм, территориальная (пространственная) организация хозяйства, территориальные социально-экономические системы, хозяйство края, природные ресурсы, природно-ресурсные потенциал, миграция населения, трудовые ресурсы др.);

- особенности размещения производительных сил в Алтайском крае;

- методы изучения территориальных социально-экономических систем;

- размещение и основные параметры природно-ресурсного потенциала Алтайского края;

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- давать комплексную характеристику территориальным социально-экономическим системам разного иерархического уровня;
- выявлять и показывать особенности размещения производительных сил;
- показывать различия в уровне социально-экономического развития районов Алтайского края;

В результате изучения дисциплины студент должен иметь представления о:

- влияние географической среды на развитие и размещение производительных сил, и формирование хозяйственной структуры районов Алтайского края;
- использовании основных методов экономической географии;
- классификации основных видов природных ресурсов;
- географическом разделении труда;
- различных городских, районных программах развития хозяйства;
- особенностях формирования социальной сферы и социальном развитии городов и районов Алтайского края.

1.4 рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающихся 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часа, самостоятельной работы обучающихся 18 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося ( всего)	18
В том числе:	
Написание рефератов	4
Составление конспектов	4
Выполнение индивидуальных заданий	10
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине _____	

### **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

#### **ЕН.01 Математика**

#### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «ЕН.01 Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Целью изучения дисциплины является усвоение учащимися теоретических знаний и получения практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины «Математика» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы

обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, обучение в команде, кейс-технология, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых проектов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

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

Промежуточный контроль предусматривает форму дифференцированного зачета. Форма проведения дифференцированного зачета – письменная контрольная работа. Данная форма зачета позволит сделать заключение об уровне усвоения обучающимися программного материала. Вопросы контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Математика**

#### **1.1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована на специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл

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

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

1. решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
2. применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

- ✓ значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- ✓ основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;
- ✓ основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

## **. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	99
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	66
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	33
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа по сбору и обработке математической информации	33
<b>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет</b>	

### **ЕН.02 Экологические основы природопользования** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по отраслям).

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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Биология».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5.

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

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

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению экологических практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ЕН.02 Экологические основы природопользования**

#### **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная учебная дисциплина входит в цикл математический и общий естественнонаучный учебный цикл дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

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

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

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

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

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

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

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 23 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)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
В том числе:	
Составление конспектов	12
Составление ообщений	11
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

### **ЕН.03 Химия ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Изучение учебной дисциплины «Химия» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 - 9; ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой науки химия.

При изучении учебной дисциплины «Химия» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплин «Математика», «Биология», «Физика», «Экология». В свою очередь, учебная дисциплина «Химия», является



основополагающей для профессиональных модулей ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, лабораторные занятия, решение задач, обучение в команде, кейс-технологии в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальные и групповые проекты.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено рейтинговая оценка деятельности студентов, проведение тестирования по основным темам курса, проверка правильности усвоения решения задач, что позволит сделать заключение об уровне усвоения студентами программного материала.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03 ХИМИЯ**

### **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в цикл математических и естественнонаучных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе

производства продовольственных продуктов;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической химии, физической, коллоидной химии;
- классификацию химических реакций и закономерностей их протекания;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем, высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

### **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	144
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	96
В том числе:	
лабораторные занятия	30
практические занятия	12
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	48

В том числе:	
Составление таблиц и алгоритмов решения	12
Подготовка мультимедийных докладов	4
Решение химических задач	28
Конспект	4
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена	

## **Общепрофессиональные дисциплины**

### **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Учебная дисциплина является общепрофессиональной и направлена на формирование у обучающихся умений и знаний для осуществления микробиологического контроля в условиях производства. Изучение дисциплины «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве» базируется на знаниях, полученных в период обучения в общеобразовательном учреждении и тесно связана с общепрофессиональными дисциплинами: «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства».

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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Изучение учебной дисциплины «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 - 9; ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 – 6.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Особое внимание в курсе изучения дисциплины уделено влиянию человеческого фактора в решении вопросов соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных и общих компетенций.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве».**

### **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов; в том числе практических занятий 12 часов; самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>81</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
В том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>27</i>
В том числе:	
Составление конспектов	<i>19</i>
Выполнение домашней контрольной работы	<i>18</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

### **ОП.02 Физиология питания ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении учебной дисциплины «Физиология питания» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

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 выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной

дисциплины. 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 экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

### **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 входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена вещества в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначения лечебного и лечебно – профилактического питания;
- методики составления рационов питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов

Рассчитывать энергетическую ценность блюд

Составлять рационы питания для различных категорий потребителей

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 19 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)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
В том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
В том числе:	
Подготовка к семинару	6
Подготовка к докладам	4
Выполнение индивидуальных заданий	9
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена	

### **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Учебная дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Целью изучения дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.9

Освоение дисциплины предполагает наличие знаний в области математики, физики, химии, экономики, статистики, стандартизации, основ права в объеме основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по данной специальности.

Практические занятия ставят своей целью закрепить и пополнить знания по основным темам курса. Изучение данного курса осуществляется в рамках разных форм организации учебной деятельности. Основные из них: лекции, практические занятия, самостоятельная работа с литературными источниками. Каждая из этих форм имеет свое назначение. В процессе лекционных занятий студенты знакомятся с основными понятиями товароведения. На практических занятиях отрабатывается применение теоретических знаний на практике, формируются практические умения и навыки. Основная цель самостоятельной работы - углубленное изучение дополнительных литературных источников. Это позволяет студентам аргументировано отстаивать свои профессиональные позиции на практических занятиях и промежуточной аттестации.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля

запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий используемых в данной дисциплине;
- изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей;
- рассмотрение условий и сроков сохраняемости товаров;
- определение товарных потерь и порядка их списания;
- изучение классификации продовольственных товаров растительного и животного происхождения;
- рассмотрение видов снабжения и состава товарных ресурсов;
- анализ эффективности работы программного, технологического оборудования и документационного обеспечения;
- приобретение умений проводить инструктаж по безопасности хранения продуктов;
- оформлять товарно-сопроводительную документацию.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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.

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.

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 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 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;

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

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов; самостоятельной работы обучающегося 56 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)	<b>168</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>112</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>36</b>
контрольная работа	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>56</b>
в том числе:	
подготовка к практическим занятиям	<b>18</b>
поиск необходимой информации в Интернете	<b>18</b>
подготовка к экзамену	<b>20</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний, получения практических навыков и формирование следующих общих и профессиональных компетенций ОК 1 – ОК 9, ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК6.5.

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

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

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

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

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено проведения зачетной контрольной работы. Форма проведения контрольной работы – тестовая, решение ситуационных задач, что позволит сделать заключение об уровне усвоения учащимися программного материала. Вопросы

контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

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

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

#### **1.1 Область применения программы**

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

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 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.

#### **1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	56
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	28
в том числе:	
работа с учебной литературой	10
подготовка к практической работе	2
составление отчетов по практической работе	6
поиск информации в сети Интернет	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### **ОП.05 Метрология и стандартизация ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности», «Документационное обеспечение управления». В свою очередь, учебная дисциплина «Метрология и стандартизация», является основополагающей для изучения профессионального модуля ПМ. 06 «Управление структурным подразделением организации».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9.

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.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. 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 ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

### **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 входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицу измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 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)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
Составление конспектов	8
Составление схем	6
Составление таблиц	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание у студентов уважения к праву, развитие мировоззренческих убеждений правомерного поведения;

- освоение систематизированных знаний действующего законодательства в профессиональной деятельности;

- овладение умениями и навыками принятия решений в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность, осуществление и

использование нормативно – правовых документов, необходимых для выполнения профессиональных задач, заключать договоры, предъявлять претензии;

-формирование правового и логического мышления – способности применять в практических ситуациях правовые знания и профессиональные умения.

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

Особенность изучения дисциплины 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. Дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» способствует формированию следующих профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5; ОК 1- 9.

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 проблемному признаку с учетом отраслевой структуры действующего законодательства.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

## **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1.Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные правовые нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;

Самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	66
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	44
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	22
В том числе:	
Составление конспектов	
Выполнение индивидуальных заданий, в том числе: Составление ситуационных задач Подготовка проектов договоров, претензии, исковых заявлений Составление структурно – логических схем Написание рефератов	
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена	

### **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплин: «История», «Основы права», «Основы предпринимательской деятельности», «Социальная психология», «Психология и этика в профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании». В свою очередь, учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», является необходимой для изучения МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» и при написании дипломного проекта.

Изучение учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга позволит формировать следующие компетенции: ОК 1 – 9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5.

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 и ситуаций с формулированием выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в микрогруппе, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

При изучении дисциплины необходимо постоянно обращать внимание студентов на её прикладной характер, показывать, где и когда изучаемые

теоретические знания могут быть использованы в будущей практической деятельности.

При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических ситуаций, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

## **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в цикл обще профессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 276 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 184 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 92 часа.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	184
В том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	124
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	92
В том числе:	
Изучение практического опыта	36
Составление схем	13
Оформление презентации	3
Составление конспекта	28
Подготовка докладов	14
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена	

#### ОП.08 Охрана труда ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов. При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при изучении профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Метрология и стандартизация».

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия, деловые игры, решение задач, обучение в команде, кейс-технологии в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальные и групповые проекты.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено рейтинговая оценка деятельности студентов, проведение тестирования по основным темам курса, проверка правильности усвоения решения задач, что позволит сделать заключение об уровне усвоения студентами программного материала.

Промежуточный контроль предусматривает форму дифференцированного зачета.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

### **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	18
В том числе:	
Письменная домашняя работа	6
Подготовка мультимедийных докладов	6
Подготовка к практическому занятию	3
Решение практических задач	3
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности предназначена для изучения дисциплины в учреждениях среднего профессионального образования, (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

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

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

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

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

Изучение дисциплины «БЖ» способствует формированию следующие компетенций:

ОК 1 – 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5.

При изучении 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 ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 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 «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

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

**Цель дисциплины** «Безопасность жизнедеятельности» – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё 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 программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>20</b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **ОП.10 Основы финансовой грамотности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования (среднего общего образования) 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности

за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса ОП.10 Основы финансовой грамотности является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса ОП.10 Основы финансовой грамотности наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.



В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета. Зачет проводится по разработанным билетам.

## 1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП. 10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;

- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;

- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;

- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;

- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;

- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;

- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;

- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;

- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;

- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;

- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-экономические явления и процессы общественной жизни;

-структуру семейного бюджета и экономику семьи;

-депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;

-расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;

-пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;

- виды ценных бумаг;

- сферы применения различных форм денег;

- основные элементы банковской системы;

- виды платежных средств;

- страхование и его виды;

- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Дисциплина ОП.10 Основы финансовой грамотности способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-ОК 08, ОК 11; ПК 6.1-6.5.

Сформированная у обучающегося по итогам изучения курса ОП.10 Основы финансовой грамотности система знаний об основных инструментах финансового рынка позволит ему эффективно выполнять социально-экономическую роль потребителя, вкладчика, заемщика, акционера, налогоплательщика, страхователя, инвестора.

На основе правовых знаний в области защиты прав потребителей финансовых услуг, полученных в результате изучения данного курса, обучающиеся овладеют навыками безопасного поведения и защиты от мошенничества на финансовом рынке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
В том числе:	
Мини-проект	<i>18</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **ОП.11 Основы предпринимательской деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательской деятельности 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Данная общепрофессиональная учебная дисциплина входит в структуру основной профессиональной образовательной программы профессионального цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета и в соответствии с приказом Управления Алтайского края по образованию и делам молодежи № 1783 от 01.06.2010 г. «О доработке учебно-планирующей документации и введении учебных часов по «Основам предпринимательской деятельности».

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

При изучении учебной дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других учебных дисциплин: «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Обществознание», «История».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: личностно-ориентированная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ. Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, комбинированные занятия, составление докладов по заданным вопросам, тестирование, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с самостоятельной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

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.

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. Так же следует уделять внимание самостоятельной работе обучающихся, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1 Основы предпринимательской деятельности**

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

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

Данная общепрофессиональная учебная дисциплина входит в профессиональный цикл из распределения часов вариативной части.

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

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

–различать виды предпринимательства и организационно правовые формы, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики;

–анализировать факторы внешней среды организации, факторы её формирующие;

–определять внутреннюю среду предпринимательства, факторы её формирующие;

–управлять предпринимательскими рисками;

–применять способы уменьшения предпринимательских рисков.

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

–понятие, содержание, сущность предпринимательской деятельности;

–объекты, субъекты и цели предпринимательства;

–историю развития предпринимательства, в том числе в Алтайском крае;

–нормативно-правовую базу, регламентирующую предпринимательскую деятельность;

–виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций;

–характеристику и значение этапов предпринимательской деятельности;

–внутреннюю и внешнюю среду предпринимательской деятельности;

–этические нормы и культуру предпринимательства;

–формы переговоров, соглашения и обязательства;

–типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их;

–методы оценки эффективности предпринимательской деятельности

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

### **ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 Бухгалтерский учет в общественном питании 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» необходимо учитывать знания, полученные учащимися при изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные учащимися при изучении других дисциплин: ОП.06 «Основы маркетинга», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» 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 аудиторских выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. 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.

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

### **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить инвентаризацию имущества и обязательств;
- использовать нормативно-управленческую информацию о своей профессиональной деятельности;
- составить первичный учет, документы по основным хозяйственным операциям в кладовой, кухне, мини-баре предприятия общественного питания;
- сформировать калькуляционную карточку и определить розничную цену по продукции предприятия общественного питания;
- составить инвентарную ведомость и определить результаты инвентаризации
- составлять бухгалтерскую отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета, объекты учета;
- нормативные акты, регулирующие отношения организации (предприятия) и государства;
- первичную и сводную учетную документацию;
- порядок проведения инвентаризации в общественном питании;
- способы расчета и порядок формирования показателей калькуляции продукции предприятия общественного питания;
- особенности исчисления цен общественного питания;



- порядок документального оформления хозяйственных операций в кладовой, кухне, мини-баре предприятия общественного питания;
- организация материальной ответственности на предприятии общественного питания;
- источники формирования финансовых ресурсов в организации и методы их распределения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>177</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>118</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	62
контрольная работа	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
Подготовка конспектов	30
Выполнение домашней расчетной работы	29
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **ОП.13 Профессиональная этика и этикет ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины ОП.13 Профессиональная этика и этикет разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Данная программа ориентирована на формирование следующих компетенций:  
ОК 1 – 9.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Особенность изучения психологии и этики в профессиональной деятельности как учебной дисциплины заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, различных форм творческой работы (подготовки и защиты докладов, рефератов).

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, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

На занятиях важное значение уделяется вопросам социальных взаимодействий; механизмам взаимопонимания в общении; технике и приемам общения, правилам слушания, ведения беседы, убеждения.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение

домашней работы. Вопросы тестов и опросов разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Психология и этика в профессиональной деятельности»**

### **1.1 Область применения программы**

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 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)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
В том числе:	
Подготовка конспекта	6
Подготовка доклада	8
Подготовка реферата	4
Составление рекомендаций	4
Подготовка презентаций	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### **ОП.14 Документационное обеспечение управления ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» 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 основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний и получение практических навыков при составлении и оформлении организационно-распорядительной документации, приеме, обработке, регистрации, контроле, хранении документов.

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

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других дисциплин «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности».

Данная дисциплина входит в структуру профессионального цикла. Изучение дисциплины «Документационное обеспечение управления» позволит подготовить студентов к изучению такой дисциплины как «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» и сформировать следующие компетенции: ОК 1 – 9.

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

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, решения задач с формированием навыков составления и оформления организационно-распорядительных документов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

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

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла из распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение самостоятельной работы. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачёта.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ»**

### **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т.ч. используя информационные технологии;
- проводить автоматизированную обработку документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия: цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа; самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
В том числе:	

Подготовка сообщений	22
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачёта	

### **ОП.15 Обслуживание банкетов ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Обслуживание банкетов» 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении учебной дисциплины «Обслуживание банкетов» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Организация обслуживания» (МДК02, МДК 03, МДК 05).

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Организация обслуживания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 9, ПК 1.8

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 применением проблемного обучения, проведения деловых игр, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ»**

### **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 входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять меню различных приемов и банкетов;
- организовывать подготовку к банкетам;
- организовывать обслуживание участников банкета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды приемов и банкетов, их особенности;
- порядок приема и оформления заказов;
- подготовки различных видов банкетов;
- особенности обслуживания.



1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; в том числе: практические занятия 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 30 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)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
В том числе:	
Составление конспектов	20
Составление схем	5
Выполнение расчетных задач	5
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета	

### **ОП.16 Калькуляция продукции и услуг ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция продукции и услуг» 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 основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

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

При изучении учебной дисциплины «Калькуляция продукции и услуг» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении профессиональных модулей 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.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

При изучении дисциплины используются следующие технологии: блочно-модульное, развивающее и проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Калькуляция продукции и услуг в общественном питании» способствует формированию следующих 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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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.

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 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, сыра.

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

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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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 ситуационных задач, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

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

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса, решение ситуационных задач и выполнение домашней работы, что позволит

проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированный зачет.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Калькуляция продукции и услуг»**

### **1.1 Область применения программы**

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

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

Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Работать с нормативно-технической документацией.
- Производить расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных и кондитерских изделий, напитков.
- Калькулировать кулинарную и кондитерскую продукцию.
- Составлять план-меню. Рассчитывать необходимое количество продуктов по плану-меню.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Правила пользования сборниками рецептур блюд кулинарных кондитерских изделий.
- Порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания.
- Порядок оформления калькуляционных карточек и их учет.
- Порядок составления плана-меню.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 23 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
В том числе:	

лабораторные занятия	-
практические занятия	36
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
В том числе:	
Составление конспектов	8
Выполнение расчетных задач	9
Поиск информации в Интернете	6
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета	

### **Профессиональные модули**

#### **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 1.1 - 1.3

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»;

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

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции содержит один междисциплинарный курс МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Учебный кулинарный цех». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии 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 полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

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

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

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

### **уметь:**

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

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

-проводить расчеты по формулам;

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

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

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

### **знать:**

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего—378 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося—162 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108**—часов;
- самостоятельной работы обучающегося 54 —часа;
- учебной и производственной практики 216 —часов.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.



ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 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), за 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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-ПК1.3	Раздел 1ПМ 01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>162</b>	108	<b>38</b>	-	<b>54</b>		<b>72</b>	-
ПК 1.1-ПК1.3	Учебная и производстве	<b>216</b>							144

	нная практика								
	Всего:	378	108	38	-	54		72	144

## **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 2.1 - 2.3

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»;

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

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции содержит один междисциплинарный курс МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов. Практические занятия проводятся в учебном кабинете кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Учебный кулинарный цех». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления сложной холодной кулинарной продукции и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии 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.
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
- декорирования блюд сложными холодными соусами.
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

### **знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего– 306 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося–162 часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -108 часов;

-самостоятельной работы обучающегося – 54 часа;

-учебной и производственной практики 144–часа.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
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.
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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
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), за 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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по

1	2	3	4		обучающего ся		9	10
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
ПК 2.1-2.4	<b>Раздел 1 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	162	108	68	-	54	-	-
ПК 2.1-2.4	Учебная, производственная практика	144					72	72
Всего:		306	108	68	-	54	-	72

### **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы 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»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по

специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Профессиональный модуль содержит один междисциплинарный курс МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебной лаборатории «Учебный кулинарный цех», используя фронтальную и индивидуальную форму обучения. Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления сложной горячей кулинарной продукции и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

#### **1.1 Область применения программы**



Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

### **уметь:**

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

**знать:**

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

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – 648 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 144 часов;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 108 часов

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
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 – коммуникационных 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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-ПК 3.4	Раздел 01 ПМ. 03 Организация приготовления сложной горячей кулинарной продукции	432	288	174	20	144	20	108	108
ПК 3.1-ПК3.4	Учебная и производственная практика	216	-	-	-	-	-	-	-

Всего:	648	288	174	20	144	20	108	108
--------	-----	-----	-----	----	-----	----	-----	-----

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

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 4.1 - 2.3

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»;

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

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия

гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий содержит один междисциплинарный курс МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Кондитерская лаборатория». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания при наличии 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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

### **уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – 630 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 486 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 162 часа;



- учебной и производственной практики 144-часа.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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 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 мучных кондитерских изделий
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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационных технологий 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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Все го, час	в т.ч. лабораторные	в т.ч., курсовая	Все го, час	в т.ч., курсовая		

			ов	работы и практиче ские занятия, часов	работ а (прое кт), часов	ов	работ а (прое кт), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 4.1-4.4</b>	<b>Раздел 1</b> Технология приготовлен ия сложных хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий	486	324	140	-	162	-	72	72
<b>ПК 4.1</b>	<b>4.4</b> Учебная и производстве нная практика	144	-	-	-	-	-	72	72
Всего:		630	324	140	-	162	-	72	72

### **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

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»;

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

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по

специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Профессиональный модуль ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов содержит один междисциплинарный курс МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Учебный кулинарный цех». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, квалификационного экзамена.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления сложных холодных и горячих десертов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная и производственная практика.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления сложных холодных и горячих десертов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии 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:**

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

#### **уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для -создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 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

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося–78 часов, включая:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часов;

-самостоятельной работы обучающегося – 26 часа;

-учебной и производственной практики - 72–часа.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.05 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2	Раздел 01 ПМ05. Приготовлен ие сложных холодных и горячих десертов	78	52	32	-	26	-	36	-
ПК 5.1-5.2	Учебная, производстве нная практика, часов	72	-	-	-	-	-	-	36
Всего:		150	52	32	-	26	-	36	36

### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 1.1 - 1.4

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»;

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

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённ ый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Профессиональный модуль ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» содержит один междисциплинарный курс МДК.06.01. «Управление структурным подразделением организации».

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на занятиях можно применять элементы педагогических технологий: игровая технология, контекстное обучение.

Обучение по междисциплинарному курсу должно проводиться в оборудованном кабинете, с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов. Для организации практических занятий преподавателями разрабатываются ситуационные задания.

В период освоения профессионального модуля преподавателями организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности программой модуля предусмотрена производственная практика. Производственная практика проводится на торговых предприятиях «Иероглиф», «Кинза», «И.Понкин-Б» которые являются базами практики учебного учреждения, под руководством мастера производственного обучения. После изучения модуля предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **Организация работы структурного подразделения**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.



## ПК6.5. Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения бухгалтерского учета имущества организации учета при наличии 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:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего–156 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –84 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –56 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;  
 учебной практики – 36 час.,  
 производственной практики – 36 час.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, 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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.5	Раздел 1 Управление структурным подразделением организации	84	56	36	-	28	-	36	36
ПК 6.1-6.5	Учебная и производственная практика, часов	72							
Всего:		156	56	36		28		36	36

#### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**

##### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации ОПОП в части освоения основного вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессиям: повар, кондитер.

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»;

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

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 175;

- 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 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;

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

Профессиональный модуль ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)» содержит два междисциплинарных курса МДК. 07.01 «Технология продукции общественного питания». МДК 07.02 «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

В период освоения профессионального модуля преподавателями организуется индивидуальные и групповые консультации. Производственная практика проводится после изучения теоретической части профессионального модуля ПМ. 07 – в технологической лаборатории, в учебном кондитерском цехе, по фронтальной и индивидуальной форме обучения.

Аттестация по модулю: оценка освоения вида профессиональной деятельности (профессионального модуля) – экзамен (квалификационный)

Итогом проверки является однозначное решение – «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих ( 16675 Повар, 12901 Кондитер)**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по профессиям - повар, кондитер») и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд школьного питания.

ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд диетического питания.

ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление национальных горячих блюд.

ПК7.4 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК7.5 Организовывать и проводить приготовление национальных мучных кондитерских изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии 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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- 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;

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов птицы для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- разработки ассортимента блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- проверки качества продуктов для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- организации технологического процесса приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд из рыбы, мяса и птицы блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы для школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы для школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции для школьного питания, диетических блюд, национальных блюд;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта для школьного питания, диетических блюд;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов для школьного питания, диетических блюд;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов для школьного питания, диетических блюд;
- контроля качества и безопасности готовой продукции блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных

кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- Принимать организационные решения по процессам приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий.

- проводить расчеты по формулам

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий.

- выбирать различные способы и приемы приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий.

- оценивать качество и безопасность продукции различными способами

**знать:**

- ассортимент блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий

- методы организации производства блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- технологию приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий
- органолептические способы определения, степени готовности и качества блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий
- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего –360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –216 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов;
- самостоятельной работы – 72 часа
- учебной и производственной практики 144-часа.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих (профессии «Повар», «Кондитер») является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд школьного питания.	-соответствие подготовки продуктов технологическим требованиям выбранного рабочего метода -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления блюд школьного питания. -соответствие блюд школьного питания ГОСТу.
ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд диетического питания.	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления блюд диетического питания. -соответствие технологического процесса приготовления блюд диетического питания. требованиям выбранного рабочего метода -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления блюд диетического питания. -соответствие готовых блюд диетического питания ГОСТу.
ПК7.3 Организовывать и	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления национальных горячих блюд



проводить приготовление национальных горячих блюд.	-соответствие технологического процесса приготовления национальных горячих блюд требованиям выбранного рабочего метода -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления национальных горячих блюд. -соответствие готовых национальных горячих блюд. ГОСТу.
ПК7.4 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -соответствие технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -соответствие сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ГОСТу.
ПК7.5 Организовывать и проводить приготовление национальных мучных кондитерских изделий.	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления национальных мучных кондитерских изделий. -соответствие технологического процесса приготовления национальных мучных кондитерских изделий. -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления национальных мучных кондитерских изделий -соответствие национальных мучных кондитерских изделий ГОСТу.
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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная	Самостоятельная	Учебная,	Производственная

			нагрузка обучающегося			работа обучающегося		часов	(по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1-7.3	Раздел 1 ПМ.07 Технология приготовления сложной кулинарной продукции	108	72	66	-	36		36	36
ПК 7.4-7.5	Раздел 2 ПМ.07 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108	72	60	-	36	-	36	36
ПК 7.1-7.5	Учебная и производственная практика	144							
Всего		360	144	126		72		72	72