

АННОТАЦИЯ

к основной профессиональной образовательной программе по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дисциплина

РУССКИЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

2. Программа ориентирована на достижение следующих целей:

1. воспитание формирования представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
2. 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;
3. освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
4. овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
5. применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Содержание программы структурировано на основе компетентного подхода. В соответствии с этим у обучающихся развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая (языковедческая) и культуроведческая компетенции.

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

Коммуникативная компетенция формируется не только при освоении раздела «Язык и речь», но и при изучении фонетики, лексики, словообразования, морфологии, синтаксиса, поскольку при изучении названных разделов большое внимание уделяется употреблению единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью.

Совершенствованию коммуникативных умений, речевых навыков и культуры речи способствует подготовка обучающихся устных выступлений, рефератов, информационная переработка текста (составление плана, тезисов, конспектов, аннотаций и т.д.).

Языковая и лингвистическая (языковедческая) компетенции формируются в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка, умения пользоваться различными лингвистическими словарями, обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование культуроведческой компетенции может проходить в процессе работы над специально подобранными текстами, отражающими традиции, быт, культуру русского и других народов.

Русский язык, как средство познания действительности, обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающегося, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности. Особое значение придается изучению профессиональной лексики, терминологии, развитию навыков самоконтроля и потребности обучающихся обращаться к справочной литературе (словарям, справочникам и др.). При изучении русского языка как базового учебного предмета решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Содержание программы ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития человека.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: Объем учебной дисциплины и виды учебной работы максимальной учебной нагрузки студента 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы студента 39 часов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Наука о языке. Тема 1.1. Русский язык в современном мире.

Раздел 2. Графика. Орфография. Морфология. Тема 2.1. Прописная буква в именах собственных. Правила переноса. Тема 2.2. Правописание безударных гласных, сомнительных и непроизносимых согласных в корне слова. Тема 2.3. Правописание чередующихся гласных в корне слова. Тема 2.4. Правописание гласных, согласных в приставках. Приставки ПРИ- и ПРЕ-. Тема 2.5. Имя существительное. Правописание падежных окончаний и суффиксов существительных. Тема 2.6. Имя прилагательное. Правописаний падежных окончаний и суффиксов прилагательных. Тема 2.7. Полная и краткая формы прилагательных. Степени сравнения. Тема 2.8. Глагол как часть речи. Личные окончания глаголов. Тема 2.9. Правописание суффиксов глаголов. Тема

2.10. Причастие как часть речи. -Н- и -НН- в суффиксах причастий. Полная и краткая формы. Тема 2.11. Деепричастие как часть речи. Тема 2.12. Местоимение как часть речи. Неопределённые и отрицательные местоимения. Тема 2.13. Наречие как часть речи. Слитное, раздельное, дефисное правописание. Гласные и буква «Ь» на конце наречия. Тема 2.14. Служебные части речи. Правописание частиц. Правописание сложных подчинительных и сочинительных предлогов.

Раздел 3. Синтаксис. Пунктуация. Тема 3.1. Словосочетание. Виды связи в словосочетании. Тема 3.2. Простое предложение. Типы предложений. Знаки препинания в конце предложения и при перерыве речи. Тема 3.3. Главные члены предложения и способы их выражения. Тема 3.4. Тире между членами предложения. Тема 3.5. Второстепенные члены предложения. Определение. Приложение как разновидность определения. Тема 3.6. Дополнение. Основные виды обстоятельств. Тема 3.7. Обособленные члены предложения (определения, приложения). Тема 3.8. Обособление дополнения. Тема 3.9. Обособленное обстоятельство. Тема 3.10. Уточняющие и поясняющие члены предложения. Их обособление. Тема 3.11. Сравнительные обороты. Тема 3.12. Вводные слова и вводные предложения. Знаки препинания при обращении, междометиях, утвердительных, отрицательных и вопросительных словах. Тема 3.13. Однородные члены предложения. Союзы и обобщающие слова при однородных членах. Тема 3.14. Односоставные и двусоставные предложения. Типы односоставных предложений. Тема 3.15. Способы выражения главного члена односоставного предложения.

Раздел 4. Сложное предложение. Тема 4.1. Виды сложных предложений по средствам связи: союзные и бессоюзные предложения. Тема 4.2. Сложносочинённое предложение. Знаки препинания в сложносочинённом предложении. Тема 4.3. Сложноподчинённое предложение. Виды придаточных предложений. Тема 4.4. Знаки препинания в сложноподчинённом предложении с одним или несколькими придаточными предложениями. Тема 4.5. Бессоюзные предложения. Тема 4.6. Сложные синтаксические конструкции. Тема 4.7. Прямая речь. Тема 4.8. Косвенная речь. Тема 4.9. Текст. Его строение и оформление.

Дисциплина

ЛИТЕРАТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Обучающиеся изучают литературу как базовый учебный предмет в объеме 117 часов.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

1. освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
2. знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
3. овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
4. развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
5. воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
6. применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

При изучении литературы как профильного учебного предмета перечисленные выше цели дополняются решением задач формирования гуманитарно-направленной личности: развитие образного мышления, накопление опыта эстетического восприятия художественных произведений, понимания их связи друг с другом и с читателем в контексте духовной культуры человечества.

Программа и при базовом обучении предполагает дифференциацию уровней достижения учащимися 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, в 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы максимальной учебной нагрузки студента 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы студента 58 часов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в литературоведение Тема 1.1. Художественная литература и наука о ней. Предмет и задачи. Литературные роды, жанры, направления и течения. Поэтика художественного произведения. Тема 1.2 А.С. Пушкин. Очерк жизни и творчества.

Основные темы и мотивы лирики поэта. Поэма «Медный всадник». Критики о творчестве великого поэта. Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов. Очерк жизни и творчества. Основные мотивы лирики. Критические статьи, посвященные прозаическим произведениям М.Ю. Лермонтова.

Раздел 2. Особенности развития литературы 2-ой половины 19 века.

Тема 2.1. А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Творческая история пьесы «Гроза». Общая характеристика драмы. Тема 2.2. Быт и нравы города Калинова. Конфликт и расстановка действующих лиц. Идеино-художественное своеобразие пьесы «Гроза». Литературная критика о «Грозе». Тема 2.3. И.С. Тургенев. Жизнь и творчество. Художественный мир писателя. Сборник «Записки охотника». Тема 2.4. Роман «Отцы и дети». История создания. Система образов в романе. Тема 2.5. Критики о романе «Отцы и дети». Сторонники и противники Базарова. Его философские взгляды и проверка их жизнью. Тема 2.6. А.А. Фет. Очерк жизни и творчества. Теория чистого искусства. Ф.И. Тютчев. Биографический очерк. Многообразие тем лирики. Тема 2.7. Н.Г. Чернышевский. Жизнь и творчество. Идеино-художественное своеобразие романа «Что делать?» Тема 2.8. А.И. Гончаров. Жизненный и творческий путь. Общая характеристика романа «Обломов», его нравственная проблематика.

Тема 2.9. Н.А. Некрасов. Биографический очерк. Основные темы лирики.

Тема 2.10. Творческая история и художественное своеобразие поэмы «Кому на Руси жить хорошо». Тема 2.11. Жанр и композиция поэмы. Народное многоголосье в поэме-эпосе. Идеино-художественное своеобразие «Кому на Руси жить хорошо». Тема 2.12. М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизнь и творчество. Сказки. Повесть «История одного города» и её идеино-художественное своеобразие.

Тема 2.13. Ф.М. Достоевский. Биографический очерк. Роман «Преступление и наказание». Идея романа и общая его характеристика. Тема 2.14. Художественное своеобразие романа. Теория жизни главного героя. Образ Петербурга в романе. Тема 2.15. Л.Н. Толстой. Биография. Основные этапы творчества. История романа «Война и мир». Особенности жанра и композиции. Тема 2.16. Мужские образы в романе «Война и мир». Искания Болконского. Мытарства Безухова. Тема 2.17. Светское общество и поместное дворянство в романе. Тема 2.18. Женские образы в романе «Война и мир». Любимая героиня автора. Тема 2.19. Русский национальный характер в романе. Тема народа и толпы. Наполеон и Кутузов - герои романа-эпопеи.

Тема 2.20. А.П. Чехов. Жизнь и творчество. Мироощущение писателя. Ранняя проза. Тема маленького человека в творчестве. Тема 2.21. Драматургия Чехова. Исторические истоки и особенности развития поэтики «новой драмы». Пьеса «Вишнёвый сад». Тема 2.22. Жанровое своеобразие комедии. Конфликт и его разрешение в пьесе.

Раздел 3. Особенности развития литературы на рубеже веков и 1-ой половины 20 века.

Тема 3.1. Мировое значение русской литературы. Сложный и неоднородный процесс развития литературы на рубеже веков. Тема 3.2. И.А. Бунин. Очерк жизни и творчества. Философичность лирики. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы в рассказах писателя.

Тема 3.3. А.И. Куприн. Очерк жизни и творчества. Нравственные и социальные проблемы в повести «Поединок». Тема 3.4. Своёобразие подхода к теме любви в повестях «Олеся» и «Гранатовый браслет». Традиции и новаторство автора.

Раздел 4. Художественные открытия «Серебряного века».

Тема 4.1. Общая характеристика, традиции и новаторство «серебряного века русской поэзии». Тема 4.2. В.Я. Брюсов - основоположник символизма в русской поэзии. Н.С. Гумилёв как основоположник акмеизма. Тема 4.3. А.А. Ахматова. Жизнь и творчество. Основные мотивы лирики и художественное своеобразие её поэзии. Тема 4.4. М.И. Цветаева. Трагическая судьба поэта. Своёобразие художественного стиля. Основные темы творчества поэта. Тема 4.5. А.А. Блок. Биографический очерк. Своёобразие лирики. Поэма

«Двенадцать». Система образов, сюжет и композиция. Идеино-художественное своеобразие поэмы. Тема 4.6. В.В. Маяковский. Жизнь и творчество поэта. Новаторство в поэзии. Тема 4.7. С.А. Есенин. Трагическая судьба поэта. Народно-песенная основа лирики. Философия мира и человека в поэмах «Анна Снегина» и «Чёрный человек»

Раздел 5. Отражение сложного исторического развития страны в художественной литературе

Тема 5.1. М. Горький. Жизнь и творчество. Романтический пафос раннего творчества. Реализм Горького-прозаика. Тема 5.2. М. Горький - драматург. Социально-философская драма «На дне». Роль писателя в судьбе русской литературы. Тема 5.3. А.А. Фадеев. Тема гражданской войны в романе «Разгром». Нравственные проблемы. Тема интеллигенции и революции. Тема 5. 4. И. Бабель. «Конармия». Новое освещение темы революции и гражданской войны. Трагедия народа. Тема 5. 5. М.А. Булгаков. Жизнь и творчество. Новаторство в темах, идеях, стилистике. Роман «Белая гвардия». Судьбы людей в революции. Тема 5.6. Повесть «Собачье сердце». «Шариковщина» как социальное явление. Жизнь интеллигенции в водовороте революции. Тема 5. 7. А.П. Платонов. Краткий очерк жизни и творчества. Роман «Чевенгур» - приговор социальным утопиям. Тема 5.8. М.А. Шолохов. Жизнь, творчество, личность. Яркость характеров и острота коллизий в «Донских рассказах». Тема 5.9. «Поднятая целина». Идеино-художественное своеобразие и новаторство в трактовке романа. Тема 5.10. Тема Великой Отечественной войны в лирике 40х гг. Обзор. Тема 5.11. А.Т. Твардовский. Краткий очерк жизни и творчества, лирика. Поэма «Василий Тёркин»- поэма о народном подвиге. Тема 5.12. Человек на войне. Нравственные проблемы, поднимаемые в прозе. (Ю. Бондарев, К. Воробьёв, Б. Васильев). Тема 5.13. Тема трагической судьбы в тоталитарном государстве. Тема осуждения тоталитаризма и правда о сталинизме. Обзор. В. Шаламов, Ю. Домбровский, А. Жигулин. Тема 5.14. А.И. Солженицын. Краткий очерк жизни и творчества. Тема нравственного противопоставления деспотии и ответственности за судьбу страны. Тема 5.15. Новые темы, идеи, образы литературы периода «оттепели». Обзор. Б. Ахмадулина, Р. Рождественский, Е. Евтушенко, А. Вознесенский.

Раздел 6. Литература конца 20-го начала 21-го века

Тема 6.1. Поэзия 60-80 гг. Обзор. Н. Рубцов, Л. Мартынов, Б. Слуцкий. Традиции русской классики. Тема 6.2. «Городская проза». Нравственная проблематика и художественные особенности. В. Дудинцев, Д. Гранин, Ю. Трифонов. Обзор. Тема 6.3. «Деревенская проза». Глубина и цельность духовного мира человека, кровно связанного с землёй. В. Астафьев, Ф. Абрамов, В. Шукшин, В. Белов. Обзор. Тема 6.4. Драматургия 60-80 гг. Нравственная проблематика пьес. А. Вампилов, А. Арбузов и др. Обзор. Тема 6.5. Авторская песня. Её место в развитии литературного процесса и музыкальной культуры страны. А. Галич, В. Цой, И. Тальков, А. Розембаум и т.д. Обзор. Тема 6.6. Литературный процесс последних десятилетий. Обзор.

Ч. Айтматов, В. Астафьев, Г. Распутин

Раздел 7. Зарубежная литература

Тема 7.1. Обзор зарубежной литературы конца 19 – начала 20 века

Тема 7.2. Обзор зарубежной литературы конца 20 – начала 21 века

Дисциплина

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышение общей культуры и культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом и в коллективе.

Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на два модуля: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования, и профессионально направленный (вариативный).

Изучение содержания основного модуля направлено на коррекцию и совершенствование навыков и умений, сформированных в основной школе. В ходе освоения профессионально направленного модуля проводится изучение языка с учетом профиля профессионального образования, конкретной специальности СПО.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **117** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **39** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Межличностные отношения

Тема 1.1. Спряжение глагола to be; to have

Тема 1.2. Семья, генеалогического древо семьи

Тема 1.3. Множественное число имен существительных

Раздел 2. Досуг

Тема 2.1. Досуг моих родственников

Тема 2.2. Притяжательный падеж имен существительных

Тема 2.3. Местоимения little и few и местоимения a little и a few

Тема 2.4. Неопределенный и определенный артикли

Раздел 3. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 3.1. Сезоны и погода

Тема 3.2. Неопределенные местоимения some, any отрицательное местоимение no и их производные

Тема 3.3. Охрана природы

Тема 3.4. Личные и притяжательные местоимения

Тема 3.5. Охрана окружающей среды

Раздел 4 Навыки общественной жизни

Тема 4.1. Планы на будущее

Тема 4.2. Фразы to be going to, would like to

Тема 4.3. Моя будущая специальность, профессиональные навыки и умения

Тема 4.4. Неправильные глаголы, речевые клише, фразы to be going to, would like

to

Тема 4.5. Будущие профессии и названия учебных дисциплин

Тема 4.6 Правила образования времен группы Simple

Раздел 5

Тема 5.1. Спорт в нашей жизни.

Тема 5.2. Степени сравнения прилагательных

Тема 5.3. Летние и зимние виды спорта

Тема 5.4. Олимпийские игры

Раздел 6 Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 6.1. Москва - столица России

Тема 6.2. Кремль

Тема 6.3. Краеведение: Уссурийск

Раздел 7 Повседневная жизнь, условия жизни

Тема 7.1. Наш техникум

Тема 7.2. Студенческая жизнь

Тема 7.3. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Тема 7.4. Мой друг

Раздел 8 Город, деревня, инфраструктура

Тема 8.1. Город, деревня

Тема 8.2. Речевые структуры It takes..., How long does it take you...?

Тема 8.3. Инфраструктура

Раздел 9 Новости, средства массовой информации

Тема 9.1. Новости, средства массовой информации

Раздел 10 Научно-технический прогресс

Тема 10.1. Научно-технический прогресс

Дисциплина

ИСТОРИЯ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.01 Технология продукции общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний в истории, приобретение умений применять эти знания в жизни.

В результате овладения курсом студенты должны:

Знать основные исторические факты, даты, выдающихся исторических и государственных деятелей; расположение на карте важнейших центров и сражений, границы столицы государств

- понимать сложные процессы социально-экономической, политической и культурной жизни народов;

- логически мыслить, доказывать, анализировать исторические события и явления, делать выводы;
- уметь работать с книгой, пользоваться дополнительными источниками знаний справочной, энциклопедической, мемуарной, документальной, научно-популярной литературой, новыми информационными технологиями;
- уметь выделить узловые проблемы изучаемой темы, общие и отличительные черты развития России в сравнении с другими народами мира.

Требования к результатам обучения

В результате изучения учебной дисциплины «История» студент должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка **48** часов, практические занятия **8** часов, самостоятельная работа обучающегося **24** часа.

Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI в.в) Тема1.1. Распад СССР. Формирование Ближнего Зарубежья. Тема 1.2. Миссия сверх держав. Тема1.3. Китай: непростой путь от региональной к глобальной

державе. Тема 1.4.Международные отношения в конце XX-XXI века.

Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв. Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями. Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз. Тема 2.3. Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает в современном мире. Тема 2.4. Ахилесовы пяты современной цивилизации. Тема 2.5. Понятие исламского вызова.

Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира. Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи. Тема 3.2. Историческое перепутье России. Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России.

Дисциплина

ХИМИЯ

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- определять топографическое расположение и строение органов и частей тела животных;
- определять анатомические и возрастные особенности животных;
- определять и фиксировать физиологические характеристики животных.
- Применять полученные знания для объяснения химических свойств веществ.
- Применять полученные знания для безопасного использования веществ и материалов в быту и на производстве.
- Оценивать роль химии в развитии современных технологий.

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

- Основные понятия в области неорганической, общей и органической химии.
- Основные законы химии и их применение.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **39** часов

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Общая и неорганическая химия.

Тема 1.1 Основные понятия и законы. .Тема 1.2 Периодический закон и периодическая система Д. И. Менделеева и строение атома. Тема 1.3 Строение вещества. Тема 1.4 Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация. Тема 1.5 Классификация неорганических веществ и их свойства. Тема 1.7 Металлы и неметаллы.

Раздел 2. Органическая химия.

Тема 2.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Тема 2.2 Углеводороды и их природные источники. Тема 2.3 Кислородсодержащие органические соединения Тема 2.4 Азотсодержащие органические соединения . Полимеры.

Дисциплина

БИОЛОГИЯ

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Биология» является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО технического профиля обучающиеся в учреждении СПО с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о современной естественнонаучной картине мира и методах биологических наук; об уровнях организации живой материи; о клеточной теории и нано технологий на клеточном уровне; об размножении и индивидуальном развитии организмов; о законах наследственности и изменчивости, об эволюционных процессах и взаимоотношениях организмов, об окружающем мире.
- **овладение умениями применять полученные знания** для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественнонаучного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации биологической информации;

- **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений биологических наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- **применение биологических знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни** для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных биологических технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 26 часов

2. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Учение о клетке

Тема 1.1. Строение и функции клетки. Тема 1.2. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Раздел 2. Организм, размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.1. Организм – единое целое. Тема 2.2. Индивидуальное развитие организма.

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Тема 3.1. Основы генетики. Тема 3.2. Селекция

Раздел 4. Эволюционное учение

Тема 4.1. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Тема 4.2. Движущие силы эволюции. Тема 4.3. Основные направления эволюционного прогресса.

Раздел 5. История развития жизни на Земле

Тема 5.1. Развитие органического мира. Тема 5.2. Эволюция человека

Раздел 6. Основы экологии

Тема 6.1. Экология и экологические системы. Тема 6.2.. Биосфера – глобальная экосистема

Раздел 7. Бионика

Тема 7.1. Бионика

Дисциплина

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- значение ценностей физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- социально – биологические, психологические основы здорового образа жизни.

уметь:

- использовать творческий опыт деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей;
- владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- использовать и совершенствовать необходимые физические качества, способности и свойства личности.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – **234 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - **117 часов**;

самостоятельной работы - 117 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

1. Теоретический раздел

Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 3. Физическая культура в общекультурной и профессиональной деятельности

2. Практический раздел

Тема 1. Легкая атлетика

Тема 2. Настольный теннис

Тема 3. Профессионально – прикладная физическая подготовка

Тема 4. Волейбол

Тема 5. Баскетбол

Тема 6. Гимнастика

Дисциплина

ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для реализации основной образовательной программы среднего (полного) общего образования средними специальными учебными заведениями по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью программы является формирование у студентов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь.

Структурно программа курса ОБЖ состоит из трех содержательных линий: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения.

Требования к уровню подготовки выпускников по основам безопасности жизнедеятельности направлены на формирование знаний и умений, востребованных в повседневной жизни, позволяющих предвидеть опасные и чрезвычайные ситуации и в случае их наступления правильно действовать, на осознанный выбор своей будущей профессии и формирование качеств личности, необходимых для профессиональной деятельности.

Курс «Основы безопасности жизнедеятельности» направлен 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;
- **овладение умением** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни;

В процессе изучения дисциплины, обучаемые должны получить основные представления об опасностях окружающего мира, сформировать мировоззрение безопасного образа жизни и риск-мышление.

При изучении всех разделов дисциплины ОБЖ особое внимание уделяется вопросам регионального компонента:

1. Опасные и чрезвычайные ситуации в Приморском крае.
2. Личные правила безопасного отдыха на водоёмах.

* Дидактическая единица, помеченная звездочкой выносится на самостоятельное изучение

Требования к результатам обучения

В результате изучения учебной дисциплины «Основ безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:

знать

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

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

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

Тематический план учебной дисциплины:

Раздел I. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

Тема 1.1 Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.

Тема 1.2 Режим труда и отдыха. Значение ЗОЖ, двигательной активности и закаливания организма для здоровья человека.

Тема 1.3 Вредные привычки и их влияние на здоровье.

Раздел II Государственная система обеспечения безопасности населения.

Тема 2.1. Опасные и чрезвычайные ситуации; поведение человека в этих ситуациях.

Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

Тема 2.3 Гражданская оборона и основные мероприятия ГО по защите населения.

Тема 2.4 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Раздел III. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема 3.1 Нравственность и здоровье. Формирование правильного взаимоотношения полов.

Тема 3.2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

МАТЕМАТИКА

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Математика» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по

- условиям задач, строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов), проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

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

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **435** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **290** часов;

самостоятельной работы обучающегося **145** часов.

5. Содержание учебной дисциплины.

Раздел 1. Действительные числа.

Тема 1.1. Развитие понятия о числе. Тема 1.2. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.

Раздел 2. Функции, их свойства и графики.

Тема 2.1. Числовая функция, ее свойства и графики.

Раздел 3. Степенная, показательная и логарифмическая функции.

Тема 3.1. Степень и ее свойства, степенная функция. Тема 3.2. Показательная функция. Тема 3.3. Логарифм числа. Логарифмическая функция. Тема 3.4. Показательные уравнения и неравенства. Тема 3.5. Логарифмические уравнения и неравенства.

Раздел 4. Основы тригонометрии.

Тема 4.1. Тожественные преобразования. Тема 4.2. Свойства и графики тригонометрических функций. Тема 4.3. Тригонометрические уравнения и неравенства.

Раздел 5. Дифференциальное исчисление.

Тема 5.1. Предел функции. Тема 5.2. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Тема 5.3. Исследование функции с помощью производной. Тема 5.4. Практическое применение производной.

Раздел 6. Векторы и координаты.

Тема 6.1. Понятие вектора. Действия над векторами. Тема 6.2. Уравнение линии на плоскости.

Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве. Тема 7.2. Взаимное расположение плоскостей в пространстве.

Раздел 8. Геометрические тела и поверхности.

Тема 8.1. Многогранники. Тема 8.2. Тела вращения.

Раздел 9. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей.

Тема 9.1. Элементы комбинаторики и статистики. Тема 9.2. Элементы теории вероятностей.

Раздел 10. Интегральное исчисление.

Тема 10.1. Неопределенный интеграл. Тема 10.2. Определенный интеграл.

Раздел 11. Измерения в геометрии.

Тема 11.1. Площадь поверхности геометрических тел. Тема 11.2. Объем геометрических тел.

Дисциплина

ИНФОРМАТИКА И ИКТ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» является частью общеобразовательной подготовки студентов в учреждениях СПО. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Учебная дисциплина «Информатика и ИКТ» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

знать/понимать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей).
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

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

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 143 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Информация и информационные процессы. Кодирование информации.
Тема 1.1 Информация. Представление информации в компьютере. Кодирование информации. Тема 1.2 Элементы алгебры логики.

Раздел 2. Компьютер и программное обеспечение. Тема 2.1 Аппаратный состав ПК. Тема 2.2 Программное обеспечение. Операционная система.

Раздел 3. Моделирование и формализация. Тема 3.1 Понятие модели и формализация. Информационная технология решения задач.

Раздел 4. Алгоритмизация и программирование. Тема 4.1 Алгоритм и его свойства. Основные алгоритмические конструкции. Формы записи алгоритмов. Тема 4.2 Циклические алгоритмы. Тема 4.3 Язык программирования Turbo Pascal. Тема 4.4 Операторы языка Turbo Pascal. Тема 4.5 Разветвляющиеся алгоритмы. Тема 4.6 Организация циклов

Раздел 5. Технология создания и преобразования информационных объектов. Тема 5.1 Текстовый процессор Word. Тема 5.2 Табличный процессор Excel. Тема 5.3 Графические редакторы. Тема 5.4 Система управления базами данных Access.

Раздел 6. Коммуникационные технологии. Тема 6.1 Компьютерные сети

Повторение, систематизация знаний.

Дисциплина

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

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.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к группе общего гуманитарного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах: бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как 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 картины 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 технологии.

владеть: навыками логико-методического анализа, научного исследования и его результатов; методикой системного анализа предметной области и проектирования профессионально-ориентированных информационных систем; методами (методологиями) проведения научно-исследовательских работ.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел I. История философии

Тема 1.1 Философия, ее смысл, функции и роль в обществе. Тема 1.2 Зарождение философии. Философия Древнего Востока. Тема 1.3 Античная философия. Тема 1.4 Философия Средних веков и эпохи Возрождения. Тема 1.5 Европейская философия Нового времени. Тема 1.6 Немецкая классическая философия. Тема 1.7 Западная философия XX века. Тема 1.8 Русская философия XI-XIX в. в.

Раздел 2. Основы философского учения о бытии

Тема 2.1 Основы философского учения о бытии. Тема 2.2 Материя и её атрибуты.

Раздел 3. Философия человека

Тема 3.1 Природа и сущность человека. Тема 3.2 Проблема смысла жизни. Свобода и ответственность личности. Тема 3.3 Человек и космос. Тема 3.4 Человек и религия.

Раздел 4. Философия познания

Тема 4.1 Сознание, его структура и функции. Тема 4.2 Познание, его формы и уровни. Тема 4.3 Наука, ее роль в жизни человека и общества. Тема 4.4 Научная и философская картины мира.

Раздел 5. Социальная философия

Тема 5.1 Общество и его развитие. Тема 5.2 Философия истории. Тема 5.3 Философия культуры. Тема 5.4 Глобальные проблемы современности.

Дисциплина

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Владеть лексическим материалом (1200-1400 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов;
- Уметь работать с деловой документацией;
- Вести деловое профессиональное общение;
- Уметь составлять аннотацию и реферирование текстов.

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часа,

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Охрана окружающей среды. Тема 1.1. Растения и животные. Тема 1.2. Страдательный залог. Мир природы в опасности. Тема 1.3. Глобальные проблемы

Раздел 2. Города. Тема 2.1. Усурийск. Тема 2.2. Города России. Тема 2.3. Города

Раздел 3. Изобретатели и изобретения. Тема 3.1. Бенджамин Франклин. Тема

3.2. Изобретатели и изобретения. Тема 3.3. Единицы измерения, названные по имени известных ученых.

Раздел 4. Деловая поездка. Тема 4.1. Путешествие по железной дороге. Тема 4.2. Путешествие морем. Тема 4.3. Путешествие самолетом.

Раздел 5. Гостиница. Ресторан. Тема 5.1. В гостинице. Тема 5.2. В ресторане

Раздел 6. Телефонный разговор. Тема 6.1. Разговорные клише. Тема 6.2. Речевые клише. Приветствия. Знакомства. Тема 6.3. Речевые клише. Как добраться до...
Тема 6.4. Речевые клише. Беседа с работодателем. Тема 6.1. Обсуждение условий контракта.

Дисциплины

Экологические основы природопользования

2. Область применения программы

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

3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл естественно-научных дисциплин.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности

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

- 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;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал;

- охраняемые природные территории;
- принципы экологического контроля.

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

6. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1 Природоохранный потенциал. Тема 1.2. Принципы рационального природопользования и охрана окружающей среды. Тема 1.3. Хозяйственная деятельность человека и ее влияние на природу. Тема 1.4. Глобальные проблемы экологии. Тема 1.5. Влияние антропогенных факторов на окружающую природную среду и их последствия. Загрязнение атмосферы и гидросферы. Тема 1.6. Природные ресурсы и их классификация. Тема 1.7. Проблема отходов. Тема 1.8. Проблема рационального использования природных ресурсов и экологического равновесия окружающей среды.

Раздел 2. Мониторинг окружающей среды.

Тема 2.1. Основные загрязнители биосферы и их классификация. Тема 2.2. Загрязнение литосферы. Причины потери почв и меры борьбы с потерями. Тема 2.3 Организация мониторинга окружающей среды. Тема 2.4. Нормирование качества окружающей среды.

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Тема 3.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Тема 3.2. Юридическая и экономическая ответственность и международное сотрудничество в области рационального природопользования.

Дисциплина

ХИМИЯ

1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Химия» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии для приобретения базисных знаний, обеспечивающих возможность обоснованного подбора сырья и технологий производства продукции общественного питания, формирование умений их применять в практических условиях.

Задачи освоения учебной дисциплины:

-усвоение основных понятий в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии;

изучение основных законов химии; теоретических основ органической, физической и коллоидной химии;

- приобретение умений работы в лаборатории с соблюдением правил техники безопасности;

- применение методов количественного и качественного анализа, а также физико-химических методов.

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

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о

- сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
 - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
 - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
 - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
 - основы аналитической химии;
 - основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
 - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
 - методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.3. Количество часов на освоение типовой рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 181 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов; самостоятельной работы обучающегося 63 часов.

2. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы органической химии

1.1. Классы органических соединений. 1.2. Углеводороды. 1.3. Производные углеводородов. 1.4. Аминокислоты. 1.5. Углеводы

Раздел 2. Теоретические основы физической химии

2.1. Основные понятия и законы термодинамики. 2.2. Агрегатное состояние веществ, их характеристика. 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. 2.4. Свойства растворов. 2.5. Электрохимия. 2.6. Поверхностные явления. Адсорбция.

Раздел 3. Теоретические основы коллоидной химии

3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. 3.2. Коллоидные растворы. 3.3. Грубодисперсные системы. 3.4. Набухание пищевых полимеров. Студни.

Раздел 4. Основы аналитической химии

4.1. Теоретические основы аналитической химии

4.1.1. Теоретические основы аналитической химии.

4.2. Качественный анализ.

4.2.1. Классификация катионов и анионов Первая аналитическая группа катионов. 4.2.2.

Вторая аналитическая группа катионов. 4.2.3. Третья аналитическая группа катионов.

4.2.4. Четвертая аналитическая группа катионов. 4.2.5. Пятая аналитическая группа

катионов. 4.2.6. Шестая аналитическая группа катионов. 4.2.7. Анионы. Анализ сухой соли.

4.3. Количественный анализ

4.3.1. Методы количественного анализа. 4.3.2. Гравиметрический анализ. 4.3.3.

Титриметрический метод анализа. Метод нейтрализации. 4.3.4. Метод окисления и

восстановления. 4.3.5. Метод осаждения и комплексообразования. 4.3.6. Физико-химические методы анализ

Дисциплина

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

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

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

- работать с лабораторным оборудованием;
- 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 учебной 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

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области микробиологии, санитарии и гигиены;
- изучение основных групп микроорганизмов и вызываемых ими процессов;
- приобретение умений проводить микробиологические исследования;
- рассмотрение санитарно-гигиенических требований к хлебной, хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, процессам и порядком их соблюдения;

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов, лабораторных работ- 12 часов, практических -4.

3. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

1.1. Морфология микроорганизмов. 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. 1. 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. 1.4. Патогенные микроорганизмы. 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания

2.1. Личная гигиена работников общественного питания. 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. 2. 5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. 2.7. Правовые основы санитарии.

Дисциплина ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области физиологии питания, приобретение умений применять эти знания при разработке меню.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение сущности пищеварения, физиологической роли основных пищевых веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания;
- рассмотрение физиологических основ составления суточных рационов питания для разных групп населения;
- характеристика современных тенденций развития науки о физиологии питания, функциональных и обогащенных пищевых продуктов;
- приобретение умений определять химический состав и калорийность суточных рационов потребителей, составлять для них меню.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ 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;

-понятие рациона питания;

-суточную норму потребности человека в питательных веществах;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

-назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

-методики составления рационов питания.

4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов

самостоятельной работы обучающегося 16 часа

5.Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1 Пищеварение. 1.1.Работа пищеварительной системы. Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. 2.1.Основные пищевые вещества и их классификация. 2.2.Физиологическая оценка белков и жиров и их роль в организме человека. 2.3.Физиологическая оценка углеводов и их роль в организме человека. 2.4.Физиологическая оценка витаминов и минеральных веществ. Их роль в организме человека. Тема 3 Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания. 3.1.Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания. 3.2.Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.

Тема 4 Рациональное питание и физиологические основы его организма. 4.1.Рациональное питание. 4.2.Питание различных групп людей. 4.3.Составление меню суточного рациона для различных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Тема 5 Адекватное и функциональное питание. Тема 6 Питание детей и подростков. Тема 7 Диетическое и лечебно-профилактическое питание. 7.1.Диетическое и лечебно-профилактическое питание. 7.2.Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.

Дисциплина

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения программы:

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

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессионально-ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров 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.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

обязательной аудиторной практической работы обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Технические средства и программное обеспечение информационных технологий.

Тема 1.1. Информационные технологии в условиях современного развития экономики.
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий. Тема 1.3. Программное обеспечение профессиональной деятельности. Тема 1.4. Технологии обработки текстовой информации. Тема 1.5. Технологии обработки электронных таблиц. Тема 1.6. Компьютерные презентации. Тема 1.7. Сканирование документов. Тема 1.8. Технологии работы с базами данных.

Раздел 2. Защита информации.

Тема 2.1. Основы информационной безопасности.

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации.

Тема 3.1. Компьютерные сети. Интернет.

Раздел 4. Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности.

Тема 4.1. Информационные системы. Справочные правовые системы. Тема 4.2. Профессиональные пакеты программ.

Дисциплина

ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности: 190210 Технология продукции общественного питания.

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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;
- законодательные акты и другие нормативные документы, 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 основание его прекращения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Право и экономика: Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений; Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; Тема 1.3. Экономические споры.

Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений: Тема 2.1. Трудовое право, как отрасль права; Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства; Тема 2.3. Трудовой договор (контракт); Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха; Тема 2.5. Заработная плата; Тема 2.6. Трудовая дисциплина; Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора; Тема 2.8. Трудовые споры; Тема 2.9. Социальное обеспечение граждан.

Раздел 3. Административное право: Тема 3.1. Административные правонарушения; Тема 3.2. Административная ответственность; Тема 3.3. Административные взыскания.

Дисциплина

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной 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 единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **63** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **42** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **21** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы метрологии. Тема 1.1. Объекты и субъекты метрологии; Тема 1.2. Средства и методы измерения; Тема 1.3. Государственный метрологический контроль и надзор.

Раздел 2 Основы стандартизации. Тема 2.1. Методологические основы стандартизации; Тема 2.2. Средства стандартизации; Тема 2.3. Принципы стандартизации в общественном питании; Тема 2.4. Сертификация продукции и услуг общественного питания.

Дисциплина ОХРАНА ТРУДА

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки по направлению «Технология продовольственных и потребительских товаров».

Место учебной дисциплины Охрана труда в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общепрофессионального цикла

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и 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 учётом 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 её заполнения и условия хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны 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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Охрана труда»:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1 Введение в дисциплину, основные понятия.

Раздел 2 Правовые основы охраны труда в РФ

Раздел 3 Психофизиологическая деятельность человека.

Раздел 4 Безопасность производства работ.

Раздел 5 Безопасность производственных процессов. Безопасное взаимодействие человека с техническими системами производства.

Раздел 6 Управление безопасностью труда

Дисциплина

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общеобразовательных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценить эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере общественного питания;;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технического оборудования;
- классификацию; виды; назначение; устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **123** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **82** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **41** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование. Тема 1.1. Понятие о машинах; Тема 1.2. Электросиловые аппараты и электроприводы; Тема 1.3. Машины для обработки овощей; Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы; Тема 1.5. Машины для кондитерского цеха; Тема 1.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, Тема 1.7. Подъемно-транспортное оборудование; Тема 1.8. Посудомоечные машины; Тема 1.9. Везоизмерительное оборудование; Тема 1.10. Контрольно- кассовая техника.

Раздел 2. Тепловое оборудование. Тема 2.1. Основы теплотехники; Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства; Тема 2.3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования, Тема 2.4. Варочное оборудование; Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование; Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование; Тема 2.7. Универсальное и водогрейное оборудование; Тема 2.8. Оборудование для раздачи пищи.

Раздел 3. Холодильное оборудование. Тема 3.1. Основы холодильной техники; Тема 3.2. Холодильные машины; Тема 3.3. Торговое холодильное оборудование.

Дисциплина

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукция общественного питания». Квалификация - техник-технолог.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта базового уровня среднего профессионального образования.

В профильную составляющую программы включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у студентов профиля технология продукции общественного питания профессиональных компетенций.

Программа предусматривает формирование у студентов общепрофессиональных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Наряду с теоретическим обучением программой предусмотрено проведение практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний, формирование умений и навыков по соответствующим разделам дисциплины.

При проведении практических занятий у студентов формируются основные профессиональные навыки в области организации обслуживания, умение работать с документацией.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала, программой предусмотрено проведение итогового контроля в форме дифференцированного зачета. Тематика вопросов к дифференцированному зачету отражает содержание изученных тем, а также отвечает конкретным задачам, с которыми будущие специалисты встретятся в дальнейшей работе.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

Последующими дисциплинами являются «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Организация обслуживания», «Бухгалтерский учет в общественном питании».

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

Цель – приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности организаций общественного питания, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области организации производства;
- рассмотрение организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания;
- изучение организации процессов производства и реализации продукции; работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- установление требований к производственному персоналу, организации и нормированию его труда;
- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 138 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 138 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 часов; самостоятельной работы обучающегося - 46 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

- Тема 1. Классификация предприятий общественного питания.
- Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.
- Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства.
- Тема 4. Структура производства.
- Тема 5. Оперативное планирование работы производства.
- Тема 6. Организация работы основных производственных цехов.
- Тема 7. Организация работы производственных и вспомогательных помещений.
- Тема 8. Организация труда персонала на производстве.
- Тема 9. Реализация готовой продукции общественного питания.

Дисциплина

Бухгалтерский учет в общественном питании.

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».

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются «Математика», «Правовые основы профессиональной деятельности».

Последующими дисциплинами являются «Организация производства», 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».

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области теории бухгалтерского учета, учета товарных операций, денежных средств и расчетных операций, расчетов с персоналом, основных средств, затрат на производство готовой продукции, приобретение умений применять эти знания.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области бухгалтерского учета;
- изучение теории и практики бухгалтерского учета;
- рассмотрение методологических основ ведения бухгалтерского учета;
- приобретение умений оформления документов по движению товарно-

материальных ценностей, денежных средств, готовой продукции и других оборотных активов;

- составление расчетов по налогам и определение финансового результата.

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

составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;

составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

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

счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;

организацию, методы, документальное оформление учета предприятиях;

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

5. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в страховых организациях»

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета»

Тема 1.1. Бухгалтерский учет в системе управления.

Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания

Тема 2.1.Ценообразование в организациях общественного питания.

Тема 2.2.Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет реализации готовой продукции.

Тема 2.3.Учет денежных средств организации.

Тема 2.4. Учет расчетных операций

Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда.

Тема 2.6. Бухгалтерская отчетность.

Тема 2.7 .Система налогов и сборов в Р.Ф. Экономическая сущность и функции налогов и сборов.

Дисциплина

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.Область применения программы

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

2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные 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 медицинскую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Защита населения и территории в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации военного времени, Тема 1.4. Устойчивость функционирования производства в условиях чрезвычайных ситуаций, Тема 1.5. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях, Тема 1.6. Средства защиты, Тема 1.9. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Основы военной службы.

Тема 2.1. Основы обороны государства, Тема 2.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, Тема 2.3. Основные виды вооружения РФ.

Раздел 3. Основы медицинских знаний для чрезвычайных ситуаций.

Тема 3.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Дисциплина

ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Область применения программы

Программа учебного модуля «Организация процесса» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования и является единой для всех форм обучения, а также для всех типов и видов учебных заведений, реализующих основные образовательные программы среднего профессионального образования базового уровня.

Место учебного модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Краткий обзор развития и характеристика современного состояния кондитерской отрасли. Основные научно-технические проблемы развития кондитерского производства. Перспективы развития отрасли.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт:

-контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;

- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида теста;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

Знать:

- виды сырья для производства кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологии приготовления кондитерских изделий
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного

- печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
 - виды дефектов продукции и меры по их устранению;
 - виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
 - виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
 - виды, назначение и принцип действия оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
 - виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
 - правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
 - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

3.Количество часов на освоение программы учебного модуля:

Программа рассчитана на 242 часов (из них 116 часов - лабораторные и практические занятия) для базового уровня среднего профессионального образования.

4.Тематический план учебного модуля:

Раздел 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема1.1 Виды кондитерского сырья, Тема 1.2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, Тема 1.3.Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий, Тема 1.4. Национальные кондитерские изделия, Тема1.5. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности