**Аннотации к рабочим программам по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Оглавление

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК 3](#_Toc507424520)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.02 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА 6](#_Toc507424521)

[Аннотация к рабочей программе ОУД .03 Иностранный язык (английский) 9](#_Toc507424522)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОДБ. 05 История 11](#_Toc507424523)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.08 Физика 16](#_Toc507424524)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОДБ. 09 Обществознание (включая экономику и право) 20](#_Toc507424525)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.10 География 25](#_Toc507424526)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.12 ИНФОРМАТИКА 29](#_Toc507424527)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии 33](#_Toc507424528)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 02 История 35](#_Toc507424529)

[Аннотация к рабочей программе ОГСЭ .03 Иностранный язык (английский) 38](#_Toc507424530)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 деловая культура 40](#_Toc507424531)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 06 Духовное краеведение Подмосковья 43](#_Toc507424532)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 04. «Информационные технологии в профессиональной деятельности» 47](#_Toc507424533)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.13Химия 50](#_Toc507424534)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.11 Экология 52](#_Toc507424535)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.12 ИНФОРМАТИКА 54](#_Toc507424536)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.14 Биология 58](#_Toc507424537)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.03 Химия 60](#_Toc507424538)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования 64](#_Toc507424539)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДД.15 Психология 67](#_Toc507424540)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 70](#_Toc507424541)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда 72](#_Toc507424542)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» 74](#_Toc507424543)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД.05 Метрология и стандартизация 76](#_Toc507424544)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности 78](#_Toc507424545)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 81](#_Toc507424546)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 08 Охрана труда 83](#_Toc507424547)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 88](#_Toc507424548)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 93](#_Toc507424549)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 95](#_Toc507424550)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 98](#_Toc507424551)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» 100](#_Toc507424552)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации 102](#_Toc507424553)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины МДК. 06.02. ОРГАНИЗАЦИЯ СЕРВИСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 105](#_Toc507424554)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 «Организация работы структурного подразделения» 107](#_Toc507424555)

[МДК.07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» 107](#_Toc507424556)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 «Организация работы структурного подразделения» 109](#_Toc507424557)

[МДК.07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск» 109](#_Toc507424558)

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания».*

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Настоящая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык». При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля русский язык входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования и изучается на базовом уровне.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины.**

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

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

- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой

- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**.

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

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

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

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

**4. Результаты освоения учебной дисциплины.**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

* ***личностных*:**

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

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

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

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

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

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

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

* ***метапредметных*:**

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

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

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

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

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

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

* ***предметных*:**

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

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

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

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

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

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

- сформированность представлений о системе стилей языка

художественной литературы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на русский язык по специальности среднего профессионального образования естественно-научногопрофиля в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*отводится всего 117 часов (из них 78 аудиторной нагрузки).

**6. Тематический план:**

Введение. Общие сведения о языке.

Язык и речь. Функциональные стили языка.

Фонетика. Графика. Орфоэпия. Орфография.

Лексика и фразеология**.**

Морфемика. Словообразование. Орфография.

Морфология и орфография.

Служебные части речи.

Синтаксис и пунктуация.

**7. Промежуточная аттестация:** экзамен

**Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Зубова Е.Ю.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.02 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания».*

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Настоящая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература». При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля литература входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования и изучается на базовом уровне.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины.**

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

• **воспитание** духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

• **развитие** представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

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

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

**4. Результаты освоения учебной дисциплины.**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных:***

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

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

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

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному

образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру;

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

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

***метапредметных:***

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

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

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

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

***предметных*:**

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

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

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

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

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

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

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

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

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на русский язык по специальности среднего профессионального образования естественно-научногопрофиля в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*отводится всего 176 часов (из них 117 аудиторной нагрузки).

**6. Тематический план:**

***Литература XIX века***.

Введение

Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века.

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Зарубежная литература XIX века.

***Литература XX века***.

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Особенности развития поэзии в начале XX века.

Особенности развития литературы 1920-х годов.

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции).

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.

Зарубежная литература XX века.

**7. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Зубова Е.Ю.

# Аннотация к рабочей программе ОУД .03 Иностранный язык (английский)

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины иностранный язык (английский язык) является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Техник-технолог)**

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования английского языка на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно-научного профиля.

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

**дисциплины:**

**дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

***речевая компетенция*** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

***языковая компетенция*** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

***социокультурная компетенция*** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

***компенсаторная компетенция* –** дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

***учебно-познавательная компетенция* –** развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 175 часов, в том числе 117 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования.

(полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

**1.Введение.**

**ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ**

Раздел 1.Знакомство. Повторение букв и звуков.

Раздел 2. Межличностные отношения. Семья.

Раздел 3. Нет места лучше, чем дом.

Раздел 4. Учеба в колледже. Повседневная жизнь студента.

Раздел 5.Хобби.

Раздел 6. Ориентирование на местности.

Раздел 7. Традиции приема пищи .

Раздел 8. Магазины и покупки.

Раздел 9. Спорт.

Раздел 10. Сейчас и потом.

Раздел 11. Москва: ее прошлое и настоящее.

Раздел 12. Государственное устройство РФ, правовые институты.

Раздел 13. Великобритания.

Раздел 14. Обычаи и традиции стран изучаемого языка.

Раздел 15. Деревня или город?

Раздел 16. Олимпийское движение.

Раздел 17. Искусство и культура.

Раздел 18. Чудеса света.

Раздел 19. Человек и природа.

Раздел 20. Профессиональная ориентация.

**6. Итоговая аттестация: экзамен**

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Лапшина Л.Е.

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОДБ. 05 История

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ИСТОРИЯ* для специальности среднего профессионального образования *естественно-научного профиля: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.*

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.**

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

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

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

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

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

**• личностных:**

− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

− становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

**• метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

**• предметных:**

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

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

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

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

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

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на историю по специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 176 часов, в том числе 117 часов аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 51 час аудиторной нагрузки на 1 курсе, 66 часов аудиторной нагрузки на 2 курсе) в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования.

1. **Тематический план.**

Введение

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.

Раздел 2. Цивилизация Древнего мира.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Раздел 5. Россия в ХVI— ХVII веках: от великого княжества к царству

Раздел 6. Страны Запада и Востока в ХVI — ХVIII веке.

Раздел 7. Россия в конце ХVII — ХVIII веков: от царства к империи.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Раздел 10. Российская империя в ХIХ веке.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.

Раздел 12. Межвоенный период (1918-1939)

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Раздел 14. Соревнование социальных систем. Современный мир

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже ХХ— ХХI веков.

1. **Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце второго курса (4 семестр).

1. **Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.08 Физика

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Физика является элементом программы подготовкиспециалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки** специалистов среднего звена**:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования по физике базовом уровне в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО (ППССЗ СПО) естественно - научного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

* **освоение знаний** о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
* **овладение умениями применять полученные знания** для объясненияявлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной научно-популярной литературы;
* **развитие** интеллектуальных**,** творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпритации естественно-научной информации;
* **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы; использование достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
* **использование приобретенных знаний и умений** для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

**• личностных:**

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

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

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

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

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

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

**• метапредметных:**

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

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

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

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

− умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

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

**• предметных:**

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

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

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

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

− сформированность умения решать физические задачи;

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

− сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источник.

**Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на **физику** по профессии среднего профессионального образования естественно - научного профиля отводится 145 часа, из них 97 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка и 54 часа – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

**Раздел I. Введение.**

Глава 1 Физика и методы научного познания.

**Раздел II. Механика.**

Глава 2. Кинематика материальной точки.

Глава 3 Динамика.

Глава 4. Законы сохранения в механике.

Глава 5. Механические колебания и волны.

Глава 6. Элементы механики твердого тела, жидкости и газа.

Глава 7. Элементы специальной теории относительности.

**Раздел III. Молекулярная физика и термодинамика.**

Глава 8. Основы молекулярно – кинетической теории идеальных газов.

Глава. 9 Основы термодинамики.

.Глава 10 Агрегатное состояние вещества. Жидкости и пары.

Глава 11. Твердые тела и их превращения.

**Раздел IV «Электродинамика».**

Глава 12. Электростатика.

Глава 13. Постоянный ток.

Глава 14. Электрический ток в различных средах.

Глава 15. Магнитное поле.

Глава 16. Электромагнитная индукция.

Глава 17. Электромагнитные колебание и волны.

Глава 18. Элементы геометрической оптики.

Глава 19. Природа света. Основы фотометрии.

Глава 20. Волновая оптика.

**Раздел V. Строение атома и квантовая физика.**

Глава. 21 Квантовая оптика.

Глава 22. Элементы физики атома.

Глава 23. Элементы физики атомного ядра.

Глава 24. Элементы физики элементарных частиц.

**Раздел VI. Эволюция Вселенной.**

Глава 25. Строение и развитие Вселенной.

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Николаева Т.П..

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОДБ. 09 Обществознание (включая экономику и право)

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ* для специальности среднего профессионального образования *естественно-научного профиля: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.*

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.**

Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО соответствующего профиля профессионального образования.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

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

* + воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
  + развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
  + углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
  + умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
  + содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
  + формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
  + применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

• **личностных:**

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

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

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

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

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

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

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

− владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

− сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

− сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

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

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на обществознание (включая экономику и право) по специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 162 часа, в том числе 108 часов аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 57 часов аудиторной нагрузки на 1 курсе и 51 час аудиторной нагрузки на 2 курсе) в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (базовый уровень) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования.

1. **Тематический план.**

Введение

1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.

2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.

3. Экономика

4. Социальные отношения.

5. Политика как общественное явление.

6. Право.

1. **Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце второго учебного года (4 семестр).

1. **Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.10 География

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины География является элементом программы подготовкиспециалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки** специалистов среднего звена**:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования по физике базовом уровне в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО (ППССЗ СПО) естественно - научного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

**освоение** системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путях их решения, методах изучения географического пространства, разнообразия его объектов и процессов;

**овладение** умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

**развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;

**воспитание** патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережное отношение к окружающей среде;

**использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

**нахождение и применение** географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

**понимание** географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникацй, простого общения.

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

**• личностных:** − сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

− сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов- ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель- ности;

− сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

− сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

− умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

− критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критич- ной оценки получаемой информации;

− креативность мышления, инициативность и находчивость;

**• метапредметных:**

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

− умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

− осознанное владение логическими действиями определения понятий,

обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

− умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать

аргументированные выводы;

− представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития

современного мира;

− понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

**• предметных:** − владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

− владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

− сформированность системы комплексных социально ориентированных гео- графических знаний о закономерностях развития природы, размещения на- селения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

− владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

− владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

− владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

− владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

− сформированность представлений и знаний об основных проблемах

взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

**Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на **географию** по специальности среднего профессионального образования естественно - научного профиля отводится 108 часов, из них 72 часа обязательная аудиторная учебная нагрузка и 36 часов – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

Тема 1. Политическое устройство мира

Тема 2. География мировых природных ресурсов

Тема 3. География населения мира. Тема 4.Мировое хозяйство. Тема 5. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства . Тема 6. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. Тема 7. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. Тема 8. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. Тема 9. . География населения и хозяйства Зарубе Тема 10. География населения и хозяйства Африки. Тема 11. География населения и хозяйства Северной Америки.жной Азии. Тема12. География населения и хозяйства Латинской Америки. Тема 13.География населения и хозяйства Австралии и Океании. Тема 14. Россия в современном мире. Тема 15.Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Николаева Т.П.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.12 ИНФОРМАТИКА

* 1. **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ГАПОУ МО «ГК», реализующей образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

**1.2. Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

**Личностных:**

* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**Метапредметных:**

* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**Предметных:**

* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

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

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

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

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

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

ОК 6 - Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

1.**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 150 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 100 час;
* самостоятельной работы студента 50 часов

**5. Тематический план:**

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

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

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:** Потапова А.В.., преподаватель ГАПОУ МО «Губернский колледж».

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО *19.02.10 Технология продукции общественного питания*, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для *очной формы обучения*.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл*ППССЗ.*

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

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь: *не предусмотрено.*

В результате освоения дисциплины студент должен знать: *не предусмотрено.*

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК).

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| Обязательная аудиторная нагрузка | 35 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | 13 |
| контрольные работы | 1 |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрено |
| самостоятельная работа студента (всего) | 13 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом) | не предусмотрено |
| *Реферат, домашняя работа, подготовка презентации* | 13 |
| Итоговая аттестация | - |

**6. Тематический план.**

Раздел 1.Предмет философии и ее история

Тема 1.1.Основные понятия и предмет философия

Тема 1.2.Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3.Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4.Современный этап развития философского знания

Раздел 2.Структура и основныенаправления философии

Тема 2.1Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2.Учение о бытиии теории познания

Тема 2.3.Этика и социальнаяфилософия

Тема 2.4.Место философиив духовной культуре и ее значение

**7.Промежуточная аттестация –** не предусмотрена.

**8. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 02 История

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский профессиональный колледж» по специальности СПО *19.02.10 Технология продукции общественного питания*, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для *очной формы обучения*.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл*ППССЗ.*

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

Цель:

Формирование представлений об особенностях развития России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX века - начала XXI века.

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – 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.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из исторической обусловленности;
* использования навыков исторического анализа социальной информации;
* осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность всемирной истории и истории России;
* современные версии важнейших проблем всеобщей истории и истории России;
* особенности исторического пути России, ее роль в мировом обществе.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК).

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 60 часов, в том числе:

* самостоятельной работы студента 16 часов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | 24 |
| контрольные работы | 1 |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрено |
| самостоятельная работа студента (всего) | 16 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом) | не предусмотрено |
| *Реферат, домашняя работа, подготовка презентации* | 16 |

**5. Тематический план.**

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы XX века

Тема 1.1.Противоречия социально-экономического развития СССР в 80-е годы XX века

Тема 1.2.Общественно-политическая жизнь страны в 80-е годы XX века. Перестройка. Распад СССР

Тема 1.3.Внешнеполитический курс СССР в 80-е годы XX века. Новое политическое мышление

Тема 1.4.Духовная жизнь СССР в 80-е годы XX века

Раздел 2.Россия и мир в 90-е годы XX века

Тема 2.1.Основные направления социально-экономического развития России в 90-е годы XX века

Тема 2.2.Государственно-политическое развитие Российской Федерации в 90-е годы XX века

Тема 2.3.Геополитическое положение и внешняя политика России в 90-е годы XX века

Тема 2.4.Российская культура в 90-е годы XX века

Раздел 3.Россия и мир в начале XXI века

Тема 3.1.Внутриполитическая жизнь современной России

Тема 3. 2.Тенденции социально-экономического развития страны в начале XXI века

Тема 3.3.Страны мира в конце XX – начале XXI века

Тема 3.4.Россия в системе современных международных отношений

Тема 3.5. Российская культура в начале XXI века

**6. Промежуточная аттестация –** дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе ОГСЭ .03 Иностранный язык (английский)

**1. Область применения программы**: рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10.( 260807) «Технология продукции общественного питания»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**  программа общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла ОГСЭ 03 Иностранный язык входит в обязательную часть основной образовательной программы.

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

**дисциплины:** Базовая часть

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить ( со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь. Пополнять словарный запас;

знать:

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

Вариативная часть: не предусмотрено

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполненного задания.

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

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

О.К 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**4.Количество часов на усвоение учебного материала:**

максимальной учебной нагрузки студента 270 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 180 часов;
* самостоятельной работы студента 90 часов.

**5. Тематический план:**

**1.Введение.**

**ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ**

1.Покупка продуктов.

2.В ресторане.

3.Как и что едят в Великобритаии и США.

4.Русская кухня.

5.Приготовление пищи.

6.Люслужиание.

7.Моя профессия повар.

8.Здоровое питание.

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Лапшина Л.Е.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 деловая культура

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Деловая культура является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования деловая культура на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена естественно-научного профиля.

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

**дисциплины:**

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

- применять правила делового этикета;

- поддерживать деловую репутацию;

- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;

- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе

межличностного общения;

- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной

обстановке;

- налаживать контакты с партнерами;

- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;

- организовывать рабочее место.

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

- этику деловых отношений;

- основы деловой культуры в устной и письменной форме;

- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;

- основные правила этикета;

- основы психологии производственных отношений;

- стили управления, виды коммуникации;

- основы управления и конфликтологии.

**Основные задачи программы**

Сформировать социально-личностные качества студентов:

-целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность,

- умение работать в коллективе,

- ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности и деятельность подчинённых,

- гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения,

- организовать работу в подразделении организации.

ПК 6.3. Обладать коммуникативной компетенцией в процессе организации работы и взаимодействия трудового коллектива.

ПК 6.5. Обладать умениями в оформлении деловой документации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 66 часов, в том числе 44 час аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

**1.Введение.**

**Раздел Этика и культура поведения.**

Эстетическая культура.

Этическая культура.

Этикет в деловом общении.

Культура телефонных разговоров в деловом общении.

Культура оформления документов в деловом общении.

Имидж делового человека.

Вербальное и невербальное общение

Особенности этикета в профессиональной деятельности.

**Раздел Индивидуальные особенности личности в деловом общении.**

Познавательные психические процессы личности.

Психические состояния личности.

Механизмы восприятия.

Индивидуальные психические особенности личности

Взаимодействие и развитие в деловом общении.

Развитие психологических качеств личности

**Раздел Психологические аспекты делового общения**

Общение .

Восприятие и понимание в процессе общения.

Техники активного слушания и запоминания.

Процесс совместного принятия решения.

Основные психологические средства и приемы убеждения.

Этика общения как показатель эффективности делового взаимодействия.

**Раздел**  **Конфликты в деловом общении**

Конфликты в деловой сфере.

Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.

Взаимосвязь конфликта и стресса.

Предупреждение и снятие стресса в процессе делового общения.

**Раздел Руководство и лидерство.**

Деловое общение как средство реализации управленческих функций в коллективе.

Основные характеристики коллектива.

Процесс оптимизации делового общения в сфере обслуживания

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Корнеева О.В.

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 06 Духовное краеведение Подмосковья

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав качестве программы дополнительного образования (кружка православной культуры, религиоведения).

Рабочая программа составлена для *очной формы обучения*.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Рабочая программа позволяет расширить информационное поле учебного знания и ввести в содержание образования материалы, раскрывающие духовную основу русской истории. Маршруты духовного краеведения показывают примеры святых и героев отечественной истории как образцы нравственного поведения. В историко-культурном контексте представлен нравственный идеал жизни человека — любовь к Отечеству, а также его понимание в рамках христианского мировоззрения.

Изучение истории христианской православной культуры на землях Подмосковья обеспечивает преемственность культурных традиций, связь поколений, сохраняет историческую память.

Содержание программы «Духовное краеведение Подмосковья» направлено на достижение следующих целей:

• Формирование целостного представления об историческом прошлом Московской земли в контексте мировой и общенациональной (общероссийской) истории; подведение учащихся к самостоятельным оценочным выводам о культурно-историческом вкладе родного края в общероссийское и мировое наследие.

• Воспитание ценностно-ориентированной личности, гармонично сочетающей в себе личностные ценности с этнорегиональными, общенациональными и общечеловеческими; способной к разностороннему самоопределению и самореализации на основе идей гуманизма, уважения прав человека, гражданственности, патриотизма и уважительного отношения к духовным и культурным ценностям Московской области.

• Развитие познавательных интересов, творческих способностей, инициативы и самостоятельности учащихся.

В процессе обучения ставятся следующие задачи:

Образовательные задачи:

1. Формирование знаний об истории христианской православной культуры и ее связи с историей родной земли; объяснение её особенностей с учётом принципа историзма и в сравнении с другими регионами.

2. Формирование знаний о христианской нравственной культуре и представлений об этических категориях христианства добра и зла, смысла жизни и показать примеры их воплощения в традициях жизни, житиях святых и героев Отечества.

3. Развитие познавательного интереса к изучению истории и культуры родного края.

4. Вооружение обучающихся необходимыми практическими умениями и навыками самостоятельной работы с различными источниками информации (картами, историческими документами, литературными произведениями, произведениями художественной культуры), развитие творческой инициативы и целенаправленности в исследовательской деятельности.

Воспитательные задачи:

1. Формирование качеств патриотизма и гражданственности, ответственное, уважительное отношение к святыням родной земли, к наследию отечественной и мировой культуры, любви к отечественной истории, осознание себя потомками славного прошлого России и Подмосковья.

2. Формирование толерантности и толерантного поведения в условиях поли этничности, поликонфессиональности и поли культурности региона на основе православных ценностей.

3. Формирование творческой активности личности, культуры общения в социуме.

4. Формирование интереса и бережного отношения к культурным и историческим памятникам Подмосковья.

5. Формирование нравственно–эстетического мировоззрения через знакомство с культурой и искусством родного края.

Развивающие задачи:

1. Развитие личностных качеств - самостоятельности, ответственности, активности, аккуратности.

2. Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, стимулирование стремления знать, как можно больше о родном крае.

3. Развитие стремления к творческой деятельности по изучению, восстановлению, сохранению и приумножению материальных и духовных ценностей родного края.

4. Формирование способности и готовности к использованию краеведческих знаний и умений в повседневной жизни; видение своего места в решении местных проблем сегодня и тех вопросов, которые будут стоять перед ними в будущем.

5. Развитие навыков работы с различными источниками информации.

6. Развитие навыков самостоятельной и групповой исследовательской работы.

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* не предусмотрено.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* не предусмотрено.

Вариативная часть

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

* сравнивать исторические события в крае и России в целом, давать оценку событиям и их значению для истории края;
* работать с различными источниками, в том числе фото- и видеоматериалами, архивными документами, периодикой и др.; критически анализировать источники, авторские суждения по поводу спорных фактов региональной истории и культуры;
* проводить самостоятельную исследовательскую работу и представлять ее результаты;
* грамотно и аргументировано доказывать свою точку зрения, вести диалог на принципах равенства и взаимоуважения.

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

* важнейшие события, хронологические рамки, последовательность расположения во времени событий, происходивших на территории Московской области;
* историю принятия и распространения христианства на землях Московского края;
* особенности православной культуры, каноны написания икон, особенности религиозной живописи, архитектурные особенности православных храмов;
* письменные источники христианской православной культуры;
* важнейшие святыни Подмосковья и их расположение на территории Московской области;
* основные понятия, связанные с православной историей и культурой края и уметь работать с ними**.**

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образованияпо специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питанияи овладению профессиональными компетенциями (ПК).

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | 24 |
| контрольные работы | 1 |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрено |
| самостоятельная работа студента (всего) | 14 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом) | не предусмотрено |
| *Реферат, домашняя работа, подготовка презентации, разработка маршрута духовного краеведения* | 14 |

**5. Тематический план.**

Раздел 1.История христианской православной культуры.

Тема 1.1.Что такое религиозная культура?

Тема 1.2.О чем рассказывает христианская православная культура?

Тема 1.3.Язык древнерусского искусства. Символы христианской православной культуры.

Тема 1.4.Древнерусское зодчество: внешний вид и духовный смысл православного храма.

Тема 1.5.Религиозная живопись. Как разговаривает икона?

Тема 1.6.Письменные источники христианской православной культуры.

Раздел 2.Христианская культура на землях Подмосковья: образы и духовный смысл.

Тема 2.1.Северное Подмосковье. К игумену Русской земли – преподобному Сергию Радонежскому.

Тема 2.2.Западное Подмосковье. К звенигородскому чудотворцу преподобному Савве Сторожевскому.

Тема 2.3.Южное Подмосковье. Серпуховской князь Владимир Андреевич Храбрый и преподобный Сергий Радонежский. Серпуховской Высоцкий монастырь.

Тема 2.4.Восточное Подмосковье. Святая Угреша и великий князь Дмитрий Донской. Николо-Угрешский монастырь.

Тема 2.5.Северное Подмосковье. Святыни Дмитровской земли. Борисоглебский монастырь. Святые князья Борис и Глеб.

Тема 2.6.Юго-Восточное Подмосковье. Святыни Коломенской земли.

Тема 2.7.Западное Подмосковье. Крепость христианской веры – Иосифо-Волоцкий монастырь в истории Московского края.

Тема 2.8.Западное Подмосковье. Русский Иерусалим Патриарха Никона.

Тема 2.9.Южное Подмосковье. Подмосковный Синай. Монастырь в честь святой Екатерины.

Тема 2.10.Западное Подмосковье. Бородинский Спас. История одной семьи и одного монастыря.

Тема 2.11.Новомученики и Исповедники земли Российской.

Тема 2.12.Иконы Божьей Матери в истории духовной культуры Подмосковья.

**6. Промежуточная аттестация -** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 04. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования и является единой для всех форм обучения, а также для всех видов и типов образовательных учреждений, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего образования.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина«Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла согласно ФГОС.

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

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* основные понятия автоматизированной обработки информации;
* общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
* состав, функции и 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.

Вариативная часть - не предусмотрено.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК) (Приложение 1):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК) (Приложение 2):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 108 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 72 часов;
* самостоятельной работы студента 36 часов

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Состав и структуру ЭВМ

Раздел 2. Информация. Информационные процессы.

Раздел 3. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел 4. Информационная безопасность

**6. Промежуточная аттестация:** Дифференцированный зачет

**7. Разработчик:** Потапова А.В.., преподаватель ГАПОУ МО «Губернский колледж».

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.13Химия

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Химия является элементом программы подготовкиспециалистов среднего звена по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) среднего (полного) общего образования по химиина базовом уровне в пределах программы подготовки специалистов сред­него звена СПО (ППССЗ СПО) естественно-научного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

* освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
* овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и 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 естественно-научной информации;
* воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
* применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

**Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж»на **химию** по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля отводится 162 часа, из них 108 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка и 54 часа – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Основные понятия и законы химии

Раздел 2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома

Раздел 3. Строение атома

Раздел 4. Строение вещества

Раздел 5. Дисперсные системы

Раздел 6. Полимеры

Раздел 7. Химические реакции

Раздел 8. Растворы. Электролитическая диссоциация.

Раздел 9. Окислительно-восстановительные реакции.

Раздел 10. Основные классы неорганических соединений

Радел 11. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Раздел 12. Предельные углеводороды

Раздел 13. Непредельные углеводороды.

Раздел 14. Ароматические углеводороды

Раздел 15. Природные источники углеводородов.

Раздел 16. Гидроксильные соединения

Раздел 17. Альдегиды и кетоны

Раздел 18. Карбоновые кислоты и их производные.

Раздел 19. Углеводы.

Раздел 20. Амины, аминокислоты, белки.

Раздел 21. Биологически активные соединения

**6. Итоговая аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель БаракинаА.Н..

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДБ.11 Экология

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Экология является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) среднего (полного) общего образования по экологиина базовом уровне в пределах программы подготовки специалистов сред­него звена СПО (ППССЗ СПО) естественно-научного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:

• получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

• использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

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

личностных:

* устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
* готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
* объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества, умение;
* умения проанализировать техногенные последствия для окружаю­щей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
* готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения эколо­гической направленности, используя для этого доступные источники информации;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

предметных:

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

**Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж»на **экологию** по специальностям среднего профессионального образованияестественнонаучного профиля19.02.10 «Технология продукции общественного питания»отводится 54 часа(максимальная учебная нагрузка), в том числе 36 часов – обязательная аудиторная нагрузка и 18 часов – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. **Экология как научная дисциплина.**

Раздел 2. **Среда обитания человека и экологическая безопасность.**

Раздел 3. **Концепция устойчивого развития**

Раздел 4. **Охрана природы**

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель БаракинаА.Н..

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.12 ИНФОРМАТИКА

* 1. **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ГАПОУ МО «ГК», реализующей образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

**1.2. Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

**Личностных:**

* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**Метапредметных:**

* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**Предметных:**

* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

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

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

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

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

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

ОК 6 - Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

1.**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 150 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 100 час;
* самостоятельной работы студента 50 часов

**5. Тематический план:**

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

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

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:** Потапова А.В.., преподаватель ГАПОУ МО «Губернский колледж».

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДП.14 Биология

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Биология является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) среднего (полного) общего образования по биологиина базовом уровне в пределах программы подготовки специалистов сред­него звена СПО (ППССЗ СПО) естественно-научного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

• получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

• использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

**Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на биологию по специальностям среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» отводится 108часов (максимальная учебная нагрузка), из них 72 часа – обязательная аудиторная нагрузка и 36 часов – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Эволюционное учение.

Раздел 2. История развития жизни на Земле

Раздел 3. Учение о клетке

Раздел 4. Организм. Размножение и индивидуально развитие организмов

Раздел 5.Основы генетики и селекции

Раздел 6. Основы экологии.

Раздел 7. Бионика

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Баракина А.Н.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.03 Химия

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованапри подготовке специалистов среднего звена.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина входит в состав математического и естественнонаучного цикла.

**3. 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

- использовать лабораторную посуду и оборудование;

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

должен знать:

- основные понятия и законы химии;

- теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;

- понятие химической кинетики и катализа;

- классификацию химических реакции 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 реакции, 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 лаборатории.

должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часов;

самостоятельной работы обучающегося 72 часов.

**5. Тематический план:**

Раздел 1.Теоретические основы органической химии

Раздел 2. Физическая химия

Раздел 3. Коллоидная химия

Раздел 4. Аналитическая химия.

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Баракина А.Н.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина входит в состав математического и естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК), включающие в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к овладению Профессиональными компетенциями(ПК) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 76 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 51 час;

самостоятельной работы студента 25 часов

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Взаимодействие общества и природы

Раздел 2. Состояние окружающей среды и глобальные проблемы экологии

Раздел 3. Природоресурсный потенциал и рациональное природопользование

Раздел 4. Правовые и социальные вопросы природопользования. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Баракина А.Н.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОДД.15 Психология

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины психология является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня в пределах основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена естественнонаучного профиля.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины психология предназначена для изучения основ психологии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Содержание программы направлено на достижение следующей **цели**:

* овладение обучающимися элементарной психологической культурой, формирование способности к саморегуляции, самовоспитанию и саморазвитию, готовности к полноценному взаимодействию с миром.

Данная учебная программа направлена на решение психолого-педагогических **задач**, обеспечивающих становление личности:

* формирование общих представлений о психологии как науке;
* ознакомление обучающихся с основными путями психологического познания человека (познавательные процессы, состояния, свойства, отношения и др.);
* формирование навыков самопознания и саморегуляции;
* развитие эмоциональной сферы;
* профилактика отклоняющегося поведения обучающихся;
* формирование важнейших жизненных навыков, способствующих успешной адаптации в обществе;
* формирование устойчивых навыков конструктивного общения, развития социальной компетентности;
* развивать коммуникативные и организационные способности, необходимые для профессионального образования и трудовой деятельности
* формирование мотивации обучающихся к профессиональному самоопределению и дальнейшему трудоустройству.

Программа предусматривает формирование у обучающихся универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

* освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества
* формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной и профессиональной деятельности.
* формирование ценности  здорового и безопасного образа жизни.
* формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и способности конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
* умение использовать механизмы внутри группового регулирования конфликтных ситуаций;
* определение общей цели и путей ее достижения; умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение других;
* умение элементарного  прогнозирования;
* пользование мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
* владение основными видами публичных выступлений (высказывание, монолог, дискуссия).

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной

деятельности.

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

потребителями.

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

выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, которая имеет выраженную практическую и прикладную направленность. Это личностно ориентированная учебная дисциплина, в которой общение в учебном процессе происходит не по поводу какого-то постороннего предмета, а по поводу «самого себя». Особое внимание в программе уделяется формированию у обучающихся психологической культуры.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на учебную дисциплину *ПСИХОЛОГИЯ*  по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля отводится 59 часов, в том числе 39 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена.

**5. Тематический план.**

Программа по дисциплине психология предусматривает следующие **разделы:**

1. Психологические процессы.

2. Психологические особенности личности.

3. Закономерности внутренней психологической деятельности.

4. Психологическая культура личности.

5. Психология в повседневной жизни.

6. Конфликт и методы его урегулирования.

Профильной составляющей данной программы является **раздел***:* Психологические аспекты профессионального общения.

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Плахова О.Е.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

**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:** дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;

- определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения 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

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Теоретические основы микробиологии

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Баракина А.Н.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда

**1. Область применения программы** Программа общепрофессиональной учебной дисциплины эффективное поведение на рынке труда является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19. 02. 10 «Технология продукции общественного питания» **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**  Дисциплинавходит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ ППССЗ

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: - получать информацию о путях совершенствования профессионального образования и трудоустройстве в Московской области; - анализировать изменения, происходящие на региональном рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; - строить план реализации карьеры; - составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства; - составлять ответы на возможные вопросы работодателя; - предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве; - организовывать диалог, проявлять мастерство телефонного общения, используя особенности речевого стиля общения. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - проблемы труда в современных социально-экономических условиях  
Московской области; - возможности социальной защиты населения на рынке труда Московской области; - содержание понятия «карьера» типологии карьеры, стратегии карьерного роста; - основы проектирования, карьерного и профессионального роста личностного развития; - основные этапы трудоустройства; - принципы составления резюме и портфолио; - технологию приёма на работу; - способы поиска работы; - этику и психологию делового общения; - понятие, виды, формы и способы адаптации. Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными(ПК) и общими(ОК) компетенциями:

ПК 6.1-6.5 Организация работы структурного подразделения. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося - 41 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 33 часа; самостоятельной работы обучающегося – 8. **5. Тематический план:** Структура рынка труда Московской области. Карьера. План профессиональной карьеры. Поиск работы. Собеседование при приёме на работу. Оформление трудовых отношений и адаптация на рабочем месте   **6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт **7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины организация хранения и контроль запасов и сырья является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19. 02. 10 «Технологии продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - определять наличие запасов и расход продуктов;

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического, и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК): ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовлении е сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4**. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 137 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 91 часов; самостоятельной работы обучающегося 46 часов

**5. Тематический план:**

**Раздел 1.** Организация производства продукции и производственного процесса Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Организация производства продукции. **Раздел 2.** Основы товароведения продовольственных товаров Оценка качества продовольственных товаров. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. **Раздел 3** Организация снабжения складского и тарного хозяйства. Виды продовольственного снабжения. Организация складского и тарного хозяйства. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов**. Раздел 4** Контроль запасов и расхода продуктов. Контроль наличия запасов продуктов. Контроль расходов продуктов на производстве.

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД.05 Метрология и стандартизация

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины метрология и стандартизация

является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19. 02. 10 «Технологии продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие 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

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК): ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовлении е сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4**. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов; самостоятельной работы обучающегося 36часов

**5. Тематический план:**

**Раздел 1.** Основы метрологии и метрологического обеспечения Основы метрологии.

Теоретические основы измерений.

Правовые основы метрологии

**Раздел 2.** Стандартизация и сертификация Основы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Основы сертификация и техническая документация. Правовая основа сертификации

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности является элементом общепрофессиональной программы подготовки специалистов по специальности СПО, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта профессионального цикла общепрофессиональных дисциплинОПОП подготовки специалистов для специальности среднего профессионального образования технического профиля.

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

**дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* использовать необходимые нормативно-правовые документы;
* защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
* анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины студент 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 основания для его прекращения;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
* право социальной защиты граждан;
* понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
* виды административных правонарушений и административной ответственности;
* нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 105 часов, в том числе 70 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

**Раздел 1. Право и законодательство.**

Основы права

Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность

Конституция – основной закон государства. Права и свободы человека и гражданина

**Раздел 2.Право и экономика.**

Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательские правоотношения. Право собственности.

Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Гражданско-правовой договор, его виды.

Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

**Раздел 3.Труд и социальная защита.**

Трудовые правоотношения и основания их возникновения.

Права и обязанности сторон трудового договора.

Трудовые споры

**Раздел 4.Административное право.**

Административное правонарушение и административная ответственность

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Терехова Н.А.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины основы экономики, менеджмента и маркетинга является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19. 02. 10 «Технологии продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- Применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;

- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные положения экономической теории

- Принцип рыночной экономики

- Современное состояние и перспективы развития общественного питания;

- Роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономики ;

- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- Формы оплаты труда;

- Стили управления, виды коммуникации;

- Принципы делового общения;

- Управленческий цикл;

- Особенности менеджмента в области технологии общественного питания ;

- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- Формы адаптаций производства и сбыт к рыночной ситуации.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК): ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовлении е сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4**. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 227 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 151 часов; самостоятельной работы обучающегося 76 часов

**5. Тематический план: Раздел 1.**  Основы экономики Сущность экономики и история ее развития. Производство и экономика. Экономические системы и рыночные структуры. Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь. Производственные фонды и издержки производства. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания **Раздел 2.**  Основы менеджмента Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления и контроля. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания. Коммуникации в управлении. **Раздел 3.** Основы маркетинга Основы маркетинга услуг общественного питания. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания. Разработка комплекса маркетинга. Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания. Анализ в маркетинге

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 08 Охрана труда

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины охрана труда является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19. 02. 10 «Технологии продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; В 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

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК): ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовлении е сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4**. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 53 часов; самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

**5. Тематический план: Раздел 1.**  Правовые и организационные основы охраны труда Трудовое законодательство РФ. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях. Организация работы по охране труда на предприятии. Аттестация рабочих мест. Основные положения трудового права.

**Раздел 2.**  Техника безопасности Производственная санитария. Производственный травматизм. Пожарная безопасность. Электробезопасность. Меры безопасности при обслуживании различных объектов.

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП 02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Губернский колледж» по профессии СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованапри разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации работников по профессии «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих** Учебная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

**дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

-составлять рационы питания.

В результате освоения 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 неё факторы;

-понятие рациона питания;

-суточная норма потребности человека в питательных веществах;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

-методику составления рациона питания;

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППССЗ программа подготовки специалистов среднего звена по 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4.Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5.Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7.Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производительной деятельности.

В процессе освоения дисциплины у обучающийся должны формировать общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки студента 108 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 72 часов;
* самостоятельной работы студента 36 часов
* лабораторные работы 29 часа

**5. Тематический план:**

Тема 1.1. Основы физиологии питания.

Тема 1.2 Общие сведения о пищевых продуктах.

Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 1.4 Рациональное сбалансированное питание.

Тема 1.5. Основные группы продовольственных товаров

**6. Итоговая аттестация:**  Дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», Чуприк М.В.

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

**-** органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости

от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 276 часов, в том числе 100 час аудиторной нагрузки, Учебной практики 72 час, производственной практики 54 час.

**5. Тематический план:**

**1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2.Особенности механической кулинарной обработки мяса, мяса диких животных.

3.Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

4.Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.

5.Механической и кулинарной обработки рыбы и не рыбного сырья.

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ.02«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 455 часов, в том числе 187 час аудиторной нагрузки, курсовая работа 30 час, учебной практики 102 час, производственной практики 72 час.

**5. Тематический план:**

**1.** Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции.

**2.** Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции

**3.** Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции.

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыр

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 410 часов, в том числе 205 час аудиторной нагрузки, курсовая работа 30 час, учебной практики 48 час, производственной практики 54 час.

**5. Тематический план:**

**1.** Классификация и технология приготовления сложных горячих супов.

**2.** Классификация и технология приготовления сложных горячих соусов.

**3.** Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

**4.** Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- правила выбора основных продуктов и

дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с

дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных

полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и

праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 566 часов, в том числе 253 час аудиторной нагрузки, учебной практики 114 час, производственной практики 72 час.

**5. Тематический план:**

**1.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию

**знать:**

- ассортимент сложных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

- сервировка и подача сложных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 440 часов, в том числе 329 час аудиторной нагрузки, учебной практики 72 час, производственной практики 36 час.

**5. Тематический план:**

**1.** Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика.

**2.** Приготовление сложных холодных десертов.

**3.** Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

**4.** Контроль качества сложных холодных и горячих десертов

**5.** Организация производства десертной продукции.

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

-организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовать работу коллектива исполнителей;

-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

-принципы и виды планирования работы бригады;

-основные приемы организации работы исполнителей;

-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

-дисциплинарные процедуры в организации;

-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

-нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

-методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 578 часов, в том числе 431 час аудиторной нагрузки, учебной практики 66 час, производственной практики72час.

**5. Тематический план:**

**1.** Планирование работы структурного подразделения

**2.**  Материально-техническая база обслуживания организаций общественного питания.

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины управление структурным подразделением организации является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19. 02. 10 «Технологии продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды);

- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;

- формы документов, порядок их заполнения;

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ПК 6.6 | Обслужить посетителей на предприятиях общественного питания. |

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формировать общие компетенции (ОК):

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

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 309 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 206 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 103часов

**5. Тематический план:**

**Раздел 1**. Участие в планировании основных показателей производства Основные показатели производства Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота Оперативное планирование работы производства **Раздел 2.** Планирование и выполнение работ исполнителями Организация работы основных производственных цехов Организация труда персонала на производстве **Раздел 3.** Организация работы трудового коллектива Организация работы в бригадах /командах Обучение персонала на рабочем месте **Раздел 4.** Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства Контроль за качеством приготовления продукции производства **Раздел 5.** Документационное обеспечение управления Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины МДК. 06.02. ОРГАНИЗАЦИЯ СЕРВИСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины организация сервисной деятельности является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19. 02. 10 «Технологии продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - осуществлять подачу блюд различными способами В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; - материально-техническую и информационную базу обслуживания; - правила личной подготовки к обслуживанию; - виды, правила, последовательность и технике сервировки столов - способы расстановки мебели в торговом зале; - способы подачи блюд

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.6 | Обслуживать посетителей на предприятиях общественного питания. |

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формировать общие компетенции (ОК):

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

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов; самостоятельной работы обучающегося - 59часов

**5. Тематический план:**

Материально-техническая база обслуживания организаций общественного питания

Обслуживание потребителей

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 «Организация работы структурного подразделения»

# МДК.07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

**иметь практический опыт:**

-расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

-организации технологического процесса подготовкиовощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-подготовки овощей, мяса, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы и гусиной печени для сложных блюд , используя различные методы, оборудование,

-контроля качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

**-** органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы

-принимать организационные решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов изовощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

-классификацию овощей и требования их к качеству при приготовлении сложных блюд;

-виды рыб и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд;

-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 3.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 78 часов, в том числе 52 час аудиторной нагрузки, учебной практики 174 час.

**5. Тематический план:**

**1.**Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**2.** Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**3.** Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**4.** Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**6. Промежуточная аттестация:** Дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 «Организация работы структурного подразделения»

# МДК.07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;

-приготовления основных сладких блюд и напитков;

**уметь:**

**-** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

-выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

-оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыров;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция) ;

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков

-температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков

-правила проведения бракеража готовой продукции;

-способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

-температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

на изучение дисциплины отводится 125 часов, в том числе 83 час аудиторной нагрузки, учебной практики 174 час.

**5. Тематический план:**

**1.**Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**2.** Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**3.** Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**4.** Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

**6. Промежуточная аттестация:** Дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.