

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Правообладатель:** Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Клепиковский технологический техникум»

**Общие положения**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает разработку программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:  
общеобразовательного;  
общего гуманитарного и социально-экономического;  
математического и общего естественнонаучного;  
профессионального.

Аннотации размещены согласно учебным циклам дисциплин.

**Общеобразовательный учебный цикл**

***Общие учебные дисциплины***

Русский язык и литература

Иностранный язык

Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

История

Физическая культура

ОБЖ

***Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей***

Информатика

Физика

Химия

Обществознание (вкл. экономику и право)

Биология

География

***Дополнительные учебные дисциплины***

Искусство

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

Основы философии

История

Иностранный язык

Физическая культура

Русский язык и культура речи

Основы технологии учебной и исследовательской деятельности

**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

Математика

Экологические основы природопользования

## **Профессиональный учебный цикл**

### ***Общепрофессиональные дисциплины***

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Оборудование предприятий общественного питания

Трудоустройство и профессиональная адаптация

Спецрисунок и лепка

### ***Профессиональные модули***

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Организация работы структурного подразделения

Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»

## **Учебная дисциплина** **Русский язык и литература**

входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- применять знания о нормах русского литературного языка в речевой практике;
- владеть навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- использовать изобразительно-выразительные возможности русского литературного языка в различных речевых ситуациях;
- учитывать исторический, историко-культурный, контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы, выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- анализировать художественные произведения с учетом их жанрово-родовой специфики;
- осознавать художественную картину жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- анализировать единицы различных языковых уровней, а также языковые явления и факты, допускающие неоднозначную интерпретацию;
- использовать различные приемы редактирования текстов;
- проводить лингвистический анализ текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности;
- проводить лингвистический эксперимент и использовать его результаты в практической речевой деятельности;
- осмысленно использовать понятийный аппарат современного литературоведения в процессе чтения и интерпретации художественных произведений;
- владеть навыками комплексного филологического анализа художественного текста;
- владеть начальными навыками литературоведческого исследования историко- и теоретико-литературного характера;
- оценивать художественную интерпретацию литературного произведения в произведениях других видов искусств (графика и живопись, театр, кино, музыка).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- нормы русского литературного языка;
- содержание произведений русской классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на мировую литературу;
- систему стилей языка художественной;
- языковую норму, ее функции и варианты, нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;

- особенность языка как многофункциональной развивающейся системе, стилистические ресурсы языка;
- представлять лингвистику как часть общечеловеческого гуманитарного знания;
- понятийный аппарат современного литературоведения в процессе чтения и интерпретации художественных произведений;
- иметь представление о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, об индивидуальном авторском стиле;
- иметь представление о принципах основных направлений литературной критики.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	292
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	195
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	10
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	97
в том числе:	
индивидуальный проект	2
<i>Составление конспектов</i>	20
<i>Рефераты</i>	8
<i>Доклады</i>	6
<i>Сообщения на заданную тему</i>	6
<i>Творческие сочинения</i>	15
<i>Анализ литературного текста</i>	15
<i>Грамматический анализ текста</i>	5
<i>Заучивание наизусть стихотворений</i>	10
<i>Чтение дополнительной литературы</i>	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.</i>	

#### **Содержание учебной дисциплины**

Модуль 1. «Русский язык»

Введение. Язык и общество.

Раздел 1.1. Язык и речь.

Тема 1.1.1. Язык и речь. Виды речевой деятельности.

Тема 1.1.2. Функциональные стили речи и их особенности.

Тема 1.1.3. Текст как произведение речи.

Раздел 1.2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Тема 1.2.1. Фонетические единицы. Орфоэпия.

Тема 1.2.2. Графика. Орфография.

Раздел 1.3. Лексика и фразеология.

Тема 1.3.1. Слово в лексической системе языка. Употребление лексики. Тема 1.3.2.

Лексические нормы. Речевой этикет.

Раздел 1.4. Морфемика, словообразование, орфография.

Тема 1.4.1. Морфемика и словообразование.

Раздел 1.5. Морфология и орфография.

Тема 1.5.1. Имя существительное.

Тема 1.5.2. Имя прилагательное.

Тема 1.5.3. Имя числительное.

Тема 1.5.4. Местоимение.

Тема 1.5.5. Глагол.

Тема 1.5.6. Причастие как особая форма глагола.

Тема 1.5.7. Деепричастие как особая форма глагола.

Тема 1.5.8. Наречие.

Тема 1.5.9. Слова категории состояния.

Тема 1.5.10. Служебные части речи.

Раздел 1.6. Синтаксис и пунктуация.

Тема 1.6.1. Основные единицы синтаксиса.

Тема 1.6.2. Простое предложение.

Тема 1.6.3. Сложное предложение.

Модуль 2. «Литература».

Раздел 2.1. Русская литература в первой половине XIX века.

Тема 2.1.1. Развитие русской литературы в первой половине XIX века. Тема 2.1.2.

А.С. Пушкин.

Тема 2.1.3. М.Ю. Лермонтов.

Тема 2.1.4. Н.В. Гоголь.

Раздел 2.2. Русская литература во второй половине XIX века.

Тема 2.2.1. Литературный процесс 2-ой половине XIX века.

Тема 2.2.2. А. Н. Островский.

Тема 2.2.3. И.С. Тургенев.

Тема 2.2.4. И.А. Гончаров.

Тема 2.2.5. Н.С. Лесков.

Тема 2.2.6. М.Е. Салтыков-Щедрин.

Тема 2.2.7. Ф.М. Достоевский.

Тема 2.8. Л.Н. Толстой.

Тема 2.2.9. А.П. Чехов.

Раздел 2.3. Русская поэзия второй половины XIX века.

Тема 2.3.1. Н.А. Некрасов.

Тема 2.3.2. Ф.И. Тютчев.

Тема 2.3.3. А.А. Фет.

Раздел 2.4. Литература начала XX века.

Тема 2.4.1. Особенности развития литературы в начале XX века.

Тема 2.4.2. И.А. Бунин.

Тема 2.4.3. И.А. Куприн.

Тема 2.4.4. М. Горький.

Раздел 2.5. Серебряный век русской поэзии.

Тема 2.5.1. Обзор и характеристика поэзии рубежа XIX – XX веков.

Тема 2.5.2. А.А. Блок.

Тема 2.5.3. В.В. Маяковский.

Тема 2.5.4. С.А. Есенин.

Тема 2.5.5. М.И. Цветаева.

Тема 2.5.6. А.А. Ахматова.

Тема 2.5.7. О.Э. Мандельштам.

Тема 2.5.8. Б.Л. Пастернак.

Раздел 2.6. Литература русского зарубежья.

Тема 2.6.1. Общая характеристика литературы русского зарубежья.

Раздел 2.7. Литература 1920-1930-х годов.

Тема 2.7.1. Особенности развития литературы в 20-х, 30-х годах XX века.

Тема 2.7.2. М.А. Булгаков.

Тема 2.7.3. М.А. Шолохов.

Раздел 2.8. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Тема 2.8.1. Особенности литературы военных лет.

Тема 2.8.2. А.Т. Твардовский.

Раздел 2.9. Литература 1950 – 1980-х годов.

Тема 2.9.1. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов.

Тема 2.9.2. Поэзия 1950-1980-х годов.

Тема 2.9.3. Проза и драматургия 1950-1980-х годов.

Тема 2.9.4. А.И. Солженицын.

Раздел 2.10. Литература 1990-2000-х годов.

Тема 2.10.1. Особенности литературного процесса в 1990-2000-х годах.

### **Учебная дисциплина**

#### **Иностранный язык**

входит в общеобразовательный учебный цикл, общие учебные дисциплины, базовая дисциплина программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- свободно общаться в различных формах и на разные темы;
- свободно использовать словарный запас;
- владеть приемами межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- писать тексты по различным темам по изученной проблематике на иностранном языке, в том числе демонстрирующих творческие способности студентов;
- читать тексты различных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое, поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- анализировать литературные произведения на иностранном языке;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;
- самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владеть навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- организовывать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- владеть иностранным языком, позволяющего общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения; оценочную лексику единицы речевого этикета, обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую, социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции, нормативные документы по специальностям СПО.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в то числе:	
лабораторные работы	-
практические работы	<b>116</b>
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

#### Содержание учебной дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1. Описание людей (внешность, характер, личные качества, профессия)

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе

Раздел 2.

Тема 2.1. Еда, традиции питания в Англии

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура

Тема 2.4. Досуг

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации

Тема 2.6. Природа и человек

Тема 2.7. Научно-технический прогресс

Тема 2.8. Англия, англоговорящие страны, географическое положение,

национальные символы, достопримечательности, традиции, обычаи, праздники

Тема 2.9. Магазины, товары, совершение покупок

Тема 2.10. Искусство и культура Англии

Тема 2.11. Литература Англии, зарубежная литература

## Тема 2.12. Инструкции, руководства

### Учебная дисциплина

#### Математика

Входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

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

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	24
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студентов (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Проработка конспектов занятий	10
Выполнение упражнений по заданию преподавателя	8
Написание докладов	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

#### Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Элементы математического анализа.

Тема 1.1. Предел функции. Непрерывность функции

Тема 1.2 Дифференциальное исчисление

Тема 1.3. Интегральное исчисление

Раздел 2. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Тема 2.1. Элементы теории вероятностей

Тема 2.2. Элементы математической статистики



## Учебная дисциплина

### История

Входит в базовый общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владеть навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю России и человечества в целом, об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	175
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	58
в том числе:	
Индивидуальный проект	11
<i>Составление конспекта</i>	17
<i>Подготовка сообщений</i>	13
<i>Написание рефератов</i>	8
<i>Работа с картой</i>	4
<i>Выполнение теста</i>	1
<i>Работа со словарем</i>	1
<i>Ответы на вопросы</i>	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### Содержание учебной дисциплины

Раздел I. Древнейшая история человечества.

Тема I.1 Древнейшая стадия в истории человечества.

Тема 1.2 Древнейшая стадия в истории человечества.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира.

Тема 2.1. Ранние цивилизации.

Тема 2.2. Культурное наследие древних цивилизаций.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Тема 3.1. Китайская цивилизация. Буддизм.

Тема 3.2. Арабо-мусульманская цивилизация.

Тема 3.3. Основные черты и этапы развития восточно-христианской цивилизации.

Тема 3.4. Становление западноевропейской средневековой цивилизации.

Тема 3.5. Основные черты развития восточно-христианской цивилизации.

Раздел 4. История России с древнейших времен до конца XVII века.

Тема 4.1. Племена и народы Восточной Европы в древности. Восточные славяне в VII-VIII веках.

Тема 4.2. Восточные славяне в VII-VIII веках.

Тема 4.3. Рождение Киевской Руси. Крещение Руси.

Тема 4.4. Древняя Русь в эпоху политической раздробленности.

Тема 4.5. Борьба Руси с иноземными завоевателями.

Тема 4.6. Русь на пути возрождения.

Тема 4.7. Церковь в период объединения Руси. От Руси к России.

Тема 4.8. Россия в царствование Ивана Грозного.

Тема 4.9. Поход Ермака. Вхождение Западной Сибири в состав Российского государства.

Тема 4.10. Предпосылки Смуты в России.

Тема 4.11. Россия в середине второй половины XVII века.

Тема 4.12. Реформы Никона и церковный раскол. Русская культура в XIII-XVII вв.

Раздел 5. Истоки индустриальной цивилизации.

Тема 5.1. Модернизация. Процесс перехода от традиционного общества к индустриальному.

Тема 5.2. Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии.

Тема 5.3. Государство и власть в эпоху перехода к индустриальной цивилизации.

Тема 5.4. Научная революция в Новое время. Европа в XVII и XVIII вв.

Раздел 6. Россия в XVIII веке.

Тема 6.1. Россия в XVIII веке.

Тема 6.2. Россия во второй половине XVIII века.

Раздел 7. Становление индустриальной цивилизации.

Тема 7.1. Европейские модели перехода от традиционного к индустриальному обществу.

Тема 7.2. Развитие капиталистических отношений, социальная структура общества в XIX веке.

Раздел 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Тема 8.1. Европейская колониальная экспансия Востока.

Тема 8.2. «Восточный вопрос».

Раздел 9. Россия в XIX веке.

Тема 9.1. Россия в первой половине XIX столетия.

Тема 9.2. Интеллектуальная и художественная жизнь России первой половине XIX века.

Тема 9.3. Россия в системе международных отношений второй половины XIX века.

Раздел 10. От Новой истории к Новейшей.

Тема 10.1. Международные отношения в начале XX века.

Тема 10.2. Россия в начале XX века.

Тема 10. 3. Гражданская война в России. Советская Россия на международной арене.

Раздел 11. Между мировыми войнами.

Тема 11.1. Страны Европы, Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX века

Тема 11.2. Строительство социализма в СССР.

Раздел 12. Вторая мировая война.

Тема 12.1. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.

Раздел 13. Мир во второй половине XX века.

Тема 13.1. «Холодная война»

Раздел 14. СССР в 1945-1991 гг.

Тема 14.1. СССР в послевоенный период.

Тема 14.2. СССР в конце 1960-х начале 1980 годов.

Тема 14.3. СССР в период перестройки.

Раздел 15. Россия и мир на рубеже XX-XXI веков.

Тема 15.1. Мир в XXI веке.

### **Учебная дисциплина**

#### **Физическая культура**

входит в общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- выполнять технические приемы и двигательные действия базовых видах спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- основы здорового образа жизни;
- правила техники безопасности;
- правила оказания первой помощи пострадавшим;
- современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	176
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	103
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	59
в том числе:	
<i>Ответы на вопросы</i>	
<i>Рефераты</i>	
<i>Проработка специальной литературы</i>	
<i>Выполнение упражнений</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретический

Тема 1.1. Физическая культура как учебная дисциплина. Техника безопасности на занятиях по физкультуре

Тема 1.2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 1.4. Самоконтроль. Контроль уровня совершенствования психофизиологических качеств

Тема 1.5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Тема 1.6. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Раздел 2. Учебно-методический

Тема 2.1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, индексов, функциональных проб.

Тема 2.2. Профессиограмма и спортграмма. Методика активного отдыха в избранной профессии

Тема 2.3 Массаж и самомассаж при физической и умственной утомляемости

Тема 2.4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения

Тема 2.5 Составление и проведения комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики

Раздел 3. Учебно-тренировочный

Тема 3.1. Легкая атлетика

Тема 3.2. Гимнастика

Тема 3.3. Спортивная игра «Волейбол»

Тема 3.4. Спортивная игра «Баскетбол»

Тема 3.5. Лыжная подготовка

### Учебная дисциплина

#### Основы безопасности жизнедеятельности

относится к общим учебным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

#### Цели и задачи учебной дисциплины:

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

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

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

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

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	105
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	70
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	16
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	35
в том числе:	
<i>Работа с учебником</i>	15
<i>Работа с конспектом</i>	15
<i>Решение ситуационных задач</i>	5
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### Содержание учебной дисциплины

##### Введение

Тема 1. Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья

Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

### Учебная дисциплина

Информатика

входит в общеобразовательный учебный цикл (учебная дисциплина по выбору из обязательных предметных областей, профильная дисциплина) программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям СПО:

19.02.10. Технология продукции общественного питания

### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- использовать приемы алгоритмического мышления, определять необходимость формального описания алгоритмов;
- понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;
- анализировать алгоритмы с использованием таблиц;
- использовать стандартные приемы написания на алгоритмическом языке программ для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать готовые прикладные компьютерные программы по выбранной специализации;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, знать единицы измерения информации;
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- универсальные алгоритмические языки высокого уровня, используемые для написания программ;
- основные конструкции программирования;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	168
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	112
в том числе:	
лабораторные работы	40

практические занятия	14
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
<i>систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</i>	23
<i>оформление практических и лабораторных работ, отчетов, подготовка к защите</i>	17
<i>- выполнение творческих работ</i>	14
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2-ом семестре</b>	

### Содержание учебной дисциплины

Раздел 1 Информационная деятельность человека

Тема 1.1 Информационное общество и его ресурсы

Тема 1.2 Правовые нормы информационной деятельности человека

Раздел 2 Информация и информационные процессы

Тема 2.1 Информация и способы ее представления

Тема 2.2 Информационные процессы

Раздел 3 основы программирования

Тема 3.1 Классификация языков программирования

Тема 3.2 Программирование на языке Паскаль

Раздел 4 Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 4.1 Аппаратное и программное обеспечение компьютера

Тема 4.2 Аппаратное и программное обеспечение локальных компьютерных сетей

Тема 4.3 Основы компьютерной безопасности

Раздел 5 Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 5.1 Понятие об информационных системах и автоматизации

информационных процессов

Тема 5.2 Технологии обработки текстовой и графической информации

Тема 5.3 Технология обработки числовой информации

Тема 5.4 Технология хранения, поиска и сортировки информации

Тема 5.5 Мультимедиа технологии

Раздел 6 Телекоммуникационные технологии

Тема 6.1 Представления о технических и программных ресурсах

телекоммуникационных технологий

Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных компьютерных сетях

### Учебная дисциплина

#### Физика

входит в общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- Описывать и объяснять физические явления и свойства тел; движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел.

-Описывать и объяснять электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн, волновые свойства света, излучение и поглощение света атомом, фотоэффект.

- Отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных.

- Приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент является основой для выдвижения гипотез и теорий; позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты; предсказывать ещё неизвестные явления.

- Приводить примеры практического использования физических знаний, законов механики, термодинамики, электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики и создания ядерной энергетики, лазеров.

- Воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- Смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующее излучение, планета, звезда, Галактика, Вселенная.

- Смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, электрический заряд, электрический ток.

- Смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса, термодинамики, электромагнитная индукция, фотоэффекта, электродинамики, строения атома и квантовой физики, методы расчета и измерения основных параметров электрических и магнитных цепей; методы электрических измерений; устройство и принцип действия электрических машин.

- Вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	201
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	134
в том числе:	
лабораторные занятия	26
практические занятия	-
контрольные работы	1
курсовая работа (проект )	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	67
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-



Самостоятельная работа по составлению кроссвордов	5
Самостоятельная работа по подготовке биографического материала	3 8
Самостоятельная работа по написанию рефератов	20
Самостоятельная работа по проработке конспекта	6
Самостоятельная работа по подготовке сообщений к занятиям	7
Самостоятельная работа по подготовке опытов в домашних условиях	16 2
Самостоятельная работа по решению задач	
Самостоятельная работа по выполнению рисунков и графических изображений	
Промежуточная аттестация в форме экзамена.	

### Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Механика

Тема 1.1. Кинематика

Тема 1.2. Законы механики Ньютона

Тема 1.3. Закон сохранения в механике

Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики

Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории

Тема 2.2. Основы термодинамики

Тема 2.3. Свойства паров

Тема 2.4. Свойства жидкостей

Тема 2.5. Свойства твердых тел

Раздел 3. Электродинамика

Тема 3.1. Электрическое поле

Тема 3.2. Электрический ток

Тема 3.3. Магнитное поле

Раздел 4. Колебания и волны

Тема 4.1. Механические колебания и волны

Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны

Раздел 5. Элементы квантовой физики

Тема 5.1. Физика атома

Тема 5.2. Физика атомного ядра

Раздел 6. Эволюция вселенной

### Учебная дисциплина

Химия

входит в общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания

#### Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- называть: изученные вещества по международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель,

принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И.Менделеева, общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений, строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

- владеть основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;

- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников, использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

- формировать собственные позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;

- связывать изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности повседневной жизни:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту, на производстве;

- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

- экологически грамотного поведения в окружающей среде;

- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и других живых организмов;

- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;

- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

- основные законы химии: сохранение массы веществ, постоянства состава веществ, периодический закон Д.И.Менделеева;

- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы, серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галоген, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, бензол, метанол и

этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>23</i>
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	<i>1</i>
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	<i>-</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>39</i>
в том числе:	
<i>Индивидуальный проект</i>	<i>18</i>
<i>Ответы на вопросы</i>	<i>3</i>
<i>Заполнение таблиц</i>	<i>6</i>
<i>Выполнение упражнений составления уравнений реакций и схем</i>	<i>1</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы химии

Тема 1.2 Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома

Тема 1.3 Строение вещества

Тема 1.4 Вода. Растворы, Электролитическая диссоциация

Тема 1.5 Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 1.6 Химические реакции

Тема 1.7 Металлы и неметаллы

Раздел 2. Органическая химия

Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2 Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3 Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4 Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

### Учебная дисциплина

#### Биология

входит в общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины

мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействия организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменимость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы и сущности, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цели исследования;

- владеть методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

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

- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании), правил поведения в природной среде;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирования, искусственное оплодотворение).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

- вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	<i>1</i>
экскурсии	<i>1</i>
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>39</i>
в том числе:	
<i>Индивидуальный проект</i>	<i>18</i>
<i>Ответы на вопросы</i>	<i>9</i>
<i>Заполнение таблиц и схем</i>	<i>7</i>
<i>Решение биологических задач</i>	<i>4</i>
<i>Оформление отчетов по экскурсиям</i>	<i>1</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Учение о клетке

Тема 1.1 Химическая организация клетки.

Тема 1.2 Строение и функции клетки

Тема 1.3 Обмен веществ и превращение энергии в клетке

Тема 1.4 Деление клетки. Митоз

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.1. Формы размножения организмов.

Тема 2.2 Мейоз. Оплодотворение

Тема 2.3 Индивидуальное развитие организма - онтогенез

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Тема 3.1 Закономерности наследственности

Тема 3.2 Закономерности изменчивости.

Тема 3.3 Основы селекции

Раздел 4. Эволюционное учение

Тема 4.1 Общая характеристика биологии в додарвинский период

Тема 4.2 Эволюционное учение Ч. Дарвина

Тема 4.3 Микроэволюция

Тема 4.4 Естественный отбор в природных популяциях

Тема 4.5 Макроэволюция

Раздел 5. История развития жизни на Земле

Тема 5.1 Возникновение жизни на Земле

Тема 5.2 Происхождение человека. Основные этапы эволюции человека

Тема 5.3 Расы человека

Раздел 6. Основы экологии

Тема 6.1 Экология как наука. Экологические факторы

Тема 6.2 Экологические системы

Тема 6.3 Межвидовые взаимоотношения в экосистеме

Тема 6.4 Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере

Раздел 7. Бионика

Тема 7.1 Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики

### **Учебная дисциплина**

#### **География**

входит в общеобразовательный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

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

- владеть представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- определить и сравнить по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов; владеть методами географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- составлять географические карты различной тематики.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>-</i>
практические занятия	<i>14</i>
контрольные работы	<i>1</i>
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	<i>-</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>39</i>
в том числе:	
<i>Индивидуальный проект</i>	<i>18</i>
<i>Самостоятельная работа с учебной и специализированной литературой</i>	<i>6</i>
<i>Составление таблиц, схем, кроссвордов</i>	<i>8</i>
<i>Работа с контурными картами и картами атласа</i>	<i>7</i>
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

### **Содержание учебной дисциплины**

Введение. Источники географической информации

Раздел 1. Общая характеристика мира

Тема 1.1 Политическое устройство мира

Тема 1.2 География населения мира

Тема 1.3 География мировых природных ресурсов

Раздел 2. Мировое хозяйство

Тема 2.1.Современные особенности развития мирового хозяйства

Тема 2.2 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Тема 2.3 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Тема 2.4 География отраслей третичной сферы мирового

Раздел 3. Региональная характеристика мира

Тема 3.1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Тема 3.2 География населения и хозяйства зарубежной Азии

Тема 3.3 География населения и хозяйства Африки

Тема 3.4 География населения и хозяйства Северной Америки

Тема 3.5 География населения и хозяйства Латинской Америки

Тема 3.6 География населения и хозяйства Австралии и Океании

Раздел 4. Россия

Тема 4.1 Россия в современном мире

Раздел 5. Глобальные проблемы человечества

Тема 5.1 Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

### **Учебная дисциплина**

Искусство

(Мировая художественная культура)

входит в базовый общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

- В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:
- узнавать изученные произведения и соотносить их с определенной эпохой, стилем, направлением ;
  - устанавливать стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусства ;
  - пользоваться различными источниками информации о мировой художественной культуре;
  - выполнять учебные и творческие задания(доклады, сообщения).

- В результате освоения учебной дисциплины студент **должен** знать:
- основные виды и жанры искусства;
  - изученные направления и стили мировой художественной культуры;
  - шедевры мировой художественной культуры;
  - особенности языка различных видов искусства.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>117</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>78</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	<b>1</b>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа студента (всего)	<b>39</b>
в том числе:	
Подготовка сообщений, докладов	<b>11</b>
Подбор иллюстративного материала для портфолио	<b>14</b>
Сбор материала для творческой работы	<b>4</b>
Подбор мультимедийных материалов по темам	<b>6</b>
Составление ребусов и загадок	<b>2</b>
Оформление творческой работы и портфолио	<b>2</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### **Содержание учебной дисциплины**

- Тема 1 Художественная культура первобытного мира
- Тема 2 Художественная культура древнего мира
- Тема 3 Художественная культура востока
- Тема 4 Античная культура
- Тема 5 Раннехристианское искусство
- Тема 6 Художественная культура средних веков
- Тема 7 Новое искусство – Арс- нова
- Тема 8 Арабо-мусульманская культура
- Тема 9 Художественная культура эпохи возрождения
- Тема 10 Художественная культура 17 века
- Тема 11 Художественная культура 18-первой половины 19 века
- Тема 12 Художественная культура второй половины 19 века
- Тема 13 Художественная культура конца 19-20 веков



## Учебная дисциплина

### Основы философии

Входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной дисциплины студент должен знать:

- основные категории и понятия философии;  
- роль философии в жизни общества и человека;  
- 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 связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	57
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	9
в том числе:	
<i>работа с философскими текстами</i>	2
<i>работа с философским словарем</i>	1
<i>решение тестовых заданий</i>	1
<i>составление таблиц</i>	3
<i>выполнение индивидуального творческого задания: реферат, доклад</i>	1
<i>выполнение конспекта</i>	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

#### Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Предмет философии и его история.

Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии.

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия.

Тема 1.3. Философия возрождения и Нового времени.

Тема 1.4. Современная философия.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

Тема 2.1. Методы философии.

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания.

Тема 2.3. Этика и социальная философия.

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение.

## Учебная дисциплина

### Иностранный язык

входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

#### Цели задач учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

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

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

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

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>188</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
в то числе:	
лабораторные работы	-
практические работы	<b>165</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) ( <i>не предусмотрено</i> )	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов</i></b>	

#### Содержание учебной дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1.Описание людей (внешность, характер, личностные качества)

Тема 1.2.Межличностные отношения

Раздел 2.

Тема 2.1.Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день

Тема 2.2. Здоровье, здоровый образ жизни

Тема 2.3.Город, деревня, инфраструктура

Тема 2.4.Досуг

Тема 2.5.Средства массовой информации

Тема 2.6.Природа и человек

Тема 2.7.Образование в России и за ее пределами

Тема 2.8.Культурные и национальные традиции, праздники

Тема 2.9.Навыки общественной жизни

Тема 2.10.Научно-технический прогресс

Тема 2.11.Профессии, карьера

- Тема 2.12.Отдых, каникулы. Туризм.  
Тема 2.13.Искусство и развлечения  
Тема 2.14.Государственное устройство, правовые институты  
Тема 2.15.Основные математические понятия и физические явления  
Тема 2.16.Транспорт  
Тема 2.17.Промышленность  
Тема 2.18.Детали и механизмы  
Тема 2.19.Документы (письма, контракты)  
Тема 2.20.Оборудование, работа  
Тема 2.21.Инструкции, руководства  
Тема 2.22.Планирование времени (рабочий день)

**Учебная дисциплина**  
**Физическая культура**

является частью общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла по специальности СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**Цели и задачи учебной дисциплины:**

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

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном, социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	336
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	168
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	160
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	168
неаудиторная самостоятельная работа организуется в форме занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, не менее двух часов в неделю. проверка эффективности данного вида самостоятельной работы организуется в виде анализа результатах выступления на соревнованиях или сравнительных данных начального и конечного тестирования, демонстрирующий пророст в уровне развития физических качеств.	168
<b>Промежуточная аттестация в форме зачетов и дифференцированного зачета</b>	

**Содержание учебной дисциплины**

Раздел I. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.

Тема 1.1 Общекультурная и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

Раздел II. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1 Общая физическая подготовка.

Тема 2.2 Легкая атлетика.

Тема 2.3 Спортивные игры.

Тема 2.4 Лыжная подготовка.

Раздел III. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).

Тема 3.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатах.

### **Учебная дисциплина**

Русский язык и культура речи

входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02. 10. Технология продукции общественного питания.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль, различать понятия «культура речи» и «культура языка», элементы нормированной и ненормированной речи, владеть современным русским языком, нормами речевого общения;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, правильности, точности и уместности их употребления;
- определять тип и стиль текста, создавать тексты различных функциональных стилей и разновидностей языка, умение их анализировать;
- использовать основные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать нужную информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания разной функциональной принадлежности в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения, свободно и грамотно говорить на заданные темы;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного литературного языка, находить изученные орфограммы и пунктограммы, уметь обосновывать их выбор;
- соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем, проявлять культуру корректного и эффективного речевого поведения при общении с собеседниками;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- осознавать русский язык как основу духовной, нравственной и культурной ценности народа, грамотно пользоваться сокровищницей языка;

- развивать интеллектуальные и творческие способности, навыки самостоятельной деятельности, самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- расширять лингвистический кругозор, увеличивать словарный запас, уметь использовать языковые и речевые средства, совершенствовать способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствовать практические, коммуникативные навыки и умения;
- самообразовываться и принимать активное участие в производственной, культурной и общественной жизни государства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- связь языка и истории, культуры русского народа;
- определения основных языковых явлений, речеведческих понятий, языковых норм;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>110</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>73</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	<i>2</i>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>37</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>работа с учебной литературой</i>	<i>3</i>
<i>составление конспектов, таблиц, памяток, словариков</i>	<i>7</i>
<i>написание сообщений на заданную тему</i>	<i>2</i>
<i>выполнение письменных работ на заданную тему</i>	<i>3</i>
<i>написание и защита рефератов</i>	<i>3</i>
<i>написание и защита докладов</i>	<i>4</i>
<i>работа с текстом</i>	<i>3</i>
<i>выполнение письменных упражнений</i>	<i>5</i>
<i>выполнение текстовых заданий</i>	<i>7</i>
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

#### **Содержание учебной дисциплины**

Введение. Русская речь сегодня. Язык и общество. Язык и культура.

Раздел 1. Национальный русский язык.

Тема 1. 1. Язык и речь.

Тема 1. 2. Нормы литературного языка.

Тема 1. 3. Речевой этикет.

Тема. 1.4. Функциональные стили русского языка.

Раздел 2. Лексические нормы и речевая культура.

Тема 2.1. Лексика и фразеология.

Тема 2.2. Лексикография.  
 Раздел 3. Культура звучащей речи.  
 Тема 3.1. Фонетика.  
 Тема 3.2. Орфоэпия.  
 Раздел 4. Нормы письменной речи.  
 Тема 4.1. Орфография.  
 Раздел 5. Морфологические нормы современного русского языка.  
 Тема 5.1. Морфология.  
 Раздел 6. Синтаксические нормы русского языка.  
 Тема 6.1. Синтаксис.  
 Раздел 7. Русская пунктуация: нормы и варианты правила и исключения.  
 Тема 7.1. Пунктуация.

### **Учебная дисциплина**

Основы учебной и исследовательской деятельности

входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- формулировать познавательные задачи и конкретизировать теоретические идеи;
- владеть способами логического рассуждения;
- применять приемы аналогии, сравнения, анализа, синтеза, систематизации, классификации, обобщения и умозаключения;
- готовить научное сообщение, доклад;
- анализировать содержание научного текста, находить главную мысль и опорные слова;
- выполнять логическое структурирование научного (учебного) текста;
- составлять план, тезисы, аннотацию, рецензию, отзыв;
- составлять конспект по тексту и устной речи;
- формулировать тему, цель и задачи научного исследования;
- оформлять научно-исследовательскую (реферативную) работу;
- подготовить и произнести речь на заданную тему;
- аргументировано отстаивать свою точку зрения.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- приемы работы с учебной и научной литературой;
- общие правила поиска решения задач различных типов;
- источники научной информации;
- содержание и структуру программы научного исследования;
- основные методы и этапы выполнения исследования;
- виды публичной речи;
- приемы, используемые в речи оратора;
- правила поведения оратора перед аудиторией.

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
<i>Ответы на вопросы</i>	9
<i>Заполнение таблиц и схем</i>	3
<i>Написание рецензии к статье, реферата</i>	4
<b><i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i></b>	

### **Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1. Технология познавательной деятельности

    Тема 1.1 Организация самостоятельной познавательной деятельности

    Тема 1.2 Основные способы и методы усвоения знаний

    Тема 1.3 Приемы и методы подготовки к нестандартным занятиям

    Тема 1.4 Источники научной информации и их использование

    Тема 1.5 Приемы и методы работы с текстовыми источниками

    Тема 1.6 Приемы и методы составления конспекта

Раздел 2. Технология научно-исследовательской деятельности

    Тема 2.1 Приемы и методы исследования научной проблемы

    Тема 2.2 Оформление и защита научной работы

Раздел 3. Основы ораторского искусства

    Тема 3.1 Культура и техника речи

    Тема 3.2 Публичная речь как процесс

### **Учебная дисциплина**

Математика

Входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	24
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студентов (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Проработка конспектов занятий</i>	10
<i>Выполнение упражнений по заданию преподавателя</i>	8
<i>Написание докладов</i>	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Элементы математического анализа.

Тема 1.1. Предел функции. Непрерывность функции

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление

Тема 1.3. Интегральное исчисление

Раздел 2. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Тема 2.1. Элементы теории вероятностей

Тема 2.2. Элементы математической статистики

### **Учебная дисциплина**

Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной 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 учебной дисциплины студент должен знать:

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



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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>113</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>75</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>42</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>38</i>
в том числе:	
- <i>систематическая проработка учебной и специальной литературы</i>	<i>11</i>
- <i>оформление практических работ, отчетов, подготовка к защите</i>	<i>16</i>
- <i>выполнение учебных и творческих заданий</i>	<i>11</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

#### **Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

Тема 1.1. Основные понятия автоматизированной обработки информации

Тема 1.2. Информационные и коммуникационные технологии

Раздел 2. Аппаратное обеспечение информационных технологий

Тема 2.1. Общий состав и структура персональных ЭВМ

Тема 2.2. Общий состав и структура вычислительных систем и сетей

Раздел 3. Программное обеспечение информационных технологий

Тема 3.1. Программное обеспечение ПЭВМ

Тема 3.2. Программное обеспечение вычислительных сетей

Раздел 4. Основы информационной безопасности

Тема 4.1. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

#### **Учебная дисциплина**

Метрология и стандартизация

входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов ;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, её 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.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>78</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>52</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<b>2</b>
практические занятия	<b>8</b>
контрольные работы	<b>1</b>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	<b>-</b>
Самостоятельная работа студента (всего)	<b>26</b>
в том числе:	
1.Изучение материала по конспекту, краткому курсу или электронному учебнику	<b>4</b>
2.Подготовка сообщений по заданной тематике	<b>2</b>
3.Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.	<b>4</b>
4. Подготовка к семинарам-практикумам.	<b>4</b>
5.Оформление отчетов по практическим работам.	<b>3</b>
6.Работа с интернет-ресурсами по подготовке к учебным занятиям с нормативными документами	<b>9</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## Содержание учебной дисциплины

### Раздел 1. Основы метрологии

Тема 1.1 Структурный элемент метрологии

Тема 1.2 Объекты метрологии

Тема 1.3 Средства и методы измерений

Тема 1.4 Погрешность измерения

Тема 1.5 Субъекты метрологии

Тема 1.6 Государственная система обеспечения единства измерений

### Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1 Методологические основы производства

Тема 2.2 Принципы и методы стандартизации

Тема 2.3 Средства стандартизации

Тема 2.4 Система стандартизации

Тема 2.5 Международная стандартизация

Тема 2.6 Экономическая эффективность стандартизации

### Раздел 3 Основы сертификации

Тема 3.1 Понятие качества

Тема 3.2 Понятие сертификации продукции

Тема 3.3 Основные принципы систем сертификации

Тема 3.4 Основные виды сертификации

Тема 3.5 Сертификация услуг общественного питания

## Учебная дисциплина

Правовые основы профессиональной деятельности

входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### Цели и задачи учебной дисциплины:

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- правила оплаты труда;
- 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.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>100</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>67</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>16</i>
контрольные работы	<i>1</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>33</i>
в том числе:	
- написание докладов;	
- написание рефератов;	
- подготовка сообщений.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

#### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Право и законодательство

Тема 2. Право и экономика.

Тема 3. Труд и социальная защита.

#### **Учебная дисциплина**

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- Проводить анализ среды, сегментацию и позиционирование;
- Изучать поведение потребителей, проводить маркетинговые исследования.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- Основные положения экономической теории;
- Принципы рыночной экономики;
- Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- Механизмы формирования заработной платы;

- Формы оплаты труда;
- Стили управления, виды коммуникации;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;
- Отраслевую структуру и амортизацию основных средств, формы их эффективного использования;
- Состав и структуру оборотных средств, и их использование на предприятии;
- Классификацию затрат себестоимости, ее отраслевые особенности;
- Виды прибыли и рентабельности, источники формирования прибыли;
- Стратегии маркетинга и маркетинговую окружающую среду;
- Поведение потребителей;
- Сегментацию рынка и маркетинговые исследования.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>156</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>104</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>40</i>
контрольные работы	<i>2</i>
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>52</i>
в том числе:	
- проработка конспектов занятий;	
- проработка вопросов;	
- подготовка докладов;	
- составление тестов;	
- написание рефератов;	
- выводы по изученным вопросам;	
- создание Устава предприятия;	
- подготовка сообщений.	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

#### **Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики.

Тема 1.1. Введение в курс экономики.

Тема 1.2. Сельское хозяйство как отрасль экономики.

Тема 1.3. Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики.

Тема 1.4. Основные и оборотные средства.

Тема 1.5. Издержки производства и себестоимость продукции сельского хозяйства.

Тема 1.6. Цены и ценообразование.

Тема 1.7. Прибыль и рентабельность.

Тема 1.8. Оплата труда.

Раздел 2. Основы менеджмента.

- Тема 2.1. Процесс управления. Цикл менеджмента.
- Тема 2.2. Система методов управления.
- Тема 2.3. Коммуникативность.
- Тема 2.4. Деловое общение.
- Тема 2.5. Особенности менеджмента в сельском хозяйстве.
- Раздел 3. Основы маркетинга.
- Тема 3.1. Понятие и сущность маркетинга.
- Тема 3.2. Маркетинговая среда и поведение потребителей.
- Тема 3.3. Сегментация рынка и маркетинговые исследования.
- Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации.

### **Учебная дисциплина**

#### **Охрана труда**

входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины студент 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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
---------------------------	--------------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе:	
Изучение дополнительной и справочной литературы	9
подготовка докладов	8
подготовка отчётов по практическим работам	1
составление тестов	3
составление инструкций	5
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда

Тема 1.1 Правовые и нормативные основы охраны труда

Тема 1.2 Организационные основы охраны труда

Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.1. Профессиональные травматизм и заболевания, их причины

Раздел 3. Вредные производственные факторы и меры защиты

Тема 3.1 Вредные производственные факторы, их виды и характеристика

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические условия труда

Раздел 4. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности

Тема 4.1 Производственное освещение

Раздел 5. Техника безопасности

Тема 5.1 Требования ТБ, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий

Тема 5.2 Электробезопасность

Тема 5.3 Эксплуатация технологического оборудования

Раздел 6. Вредные производственные факторы и меры защиты

Тема 6.1 Организация пожарной охраны

Тема 6.2 Противопожарная профилактика и средства пожаротушения

### **Учебная дисциплина**

Безопасность жизнедеятельности

входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания;

#### **Цели и задачи учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>102</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>68</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>22</i>
контрольные работы	<i>1</i>
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>34</i>
в том числе:	
<i>Изучение дополнительной и справочной литературы</i>	<i>12</i>
<i>Подготовка докладов</i>	<i>10</i>
<i>Подготовка отчетов по практическим работам</i>	<i>6</i>
<i>Составление тестов, кроссвордов</i>	<i>6</i>
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	



## Содержание учебной дисциплины

### Раздел 1. Гражданская оборона

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Тема 1.4. Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке

### Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Вооруженные Силы России на современном этапе

Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России

Тема 2.3. Строевая подготовка

Тема 2.4. Огневая подготовка

Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка

## Учебная дисциплина

### Спецрисунок и лепка

входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- рисовать геометрические фигуры, орнаменты;
- рисовать с натуры объемные геометрические формы, предметы домашнего обихода;
- рисовать с натуры фрукты, овощи, торты, пирожные;
- пользоваться инструментами и материалами для лепки;
- лепить орнаменты, фрукты, овощи, цветы;
- изготавливать макеты пирожных и тортов.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- основы изобразительной графики;
- законы композиции;
- технику рисунка;
- правила расположения основного рисунка;
- содержание и задачи лепки;
- инструменты и материалы для лепки.

## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>63</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>42</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>160</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа студента (всего)	<b>21</b>
в том числе:	
Выполнение зарисовок растений	<b>6</b>
Выполнение зарисовок домашних животных	<b>4</b>
Выполнение зарисовок птиц	<b>3</b>
Выполнение эскизов макетов тортов	<b>4</b>
Выполнение эскизов макетов пирожных	<b>3</b>
Подготовка материалов и инструментов для лепки	<b>1</b>
Промежуточная аттестация в форме зачета	

### Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Рисование

Тема 1.1 Основы рисования

Тема 1.2 Геометрические композиции в рисунке

Тема 1.3 Рисунок с натуры

Тема 1.4 Рисование пирожных и тортов

Раздел 2. Лепка

Тема 2.1 Основы лепки