**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

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

Учебная дисциплина «Русский язык и литература», входит в общеобразовательный цикл, как базовая дисциплина.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Содержание программы структурировано на основе компетентностного подхода. В соответствии с этим у обучающихся развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая, культуроведческая компетенции и предполагает изучение историко-литературного процесса, представление о литературной эпохе, творчестве писателя, привлечение внимания к развитию литературы последних десятилетий ХХ и начала ХХI века.

Дисциплина дает возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

-**воспитание** гражданина и патриота; формирование представления о русском языке и литературе как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия и овладения культурой межнационального общения;

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

-**освоение** знаний о русском языке и литературе как о многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения и освоение знаний о современном состоянии литературы и методах литературы как науки;

**-овладение** умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; умение применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

**-развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований;

-**применение** знаний и умений в собственной речевой практике, в профессиональной деятельности;

**Задачи изучения дисциплины «Русский язык и литература».**

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература» обучающийся должен:

**знать/ понимать:**

-связь языка и истории, культуры русского и других народов, образную природу словесного искусства;

-смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи, содержание изученных литературных произведений;

-основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь, основные факты жизни и творчества писателей классиков ХIХ-ХХ вв.;

-орфоэпические. Лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского языка; нормы речевого поведения в обществе; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

-основные теоретико-литературные понятия;

**уметь:**

-осуществлять речевой самоконтроль, оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления и уметь воспроизводить содержание литературного произведения;

-анализировать языковые единицы с точки зрения правильности их употребления; анализировать и интерпретировать художественное произведение: тематика, проблематика, система образов, деталь;

-проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка, соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой, соотносить произведения с литературным направлением эпохи;

-определять род и жанр произведения;

-сопоставлять литературные произведения;

-выявлять авторскую позицию;

-выразительно читать изученные произведения;

-аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному тексту;

-писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

аудирование и чтение:

-использовать основные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи;

-извлекать необходимую информацию из различных источников;

говорение и письмо:

-создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной , социально-культурной и деловой сферах общения;

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

-осознание русского языка и литературы как духовной , нравственной и культурной ценности народа; приобщение к ценностям национальной и мировой культуры;

-создание связного текста на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

-развитие интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности, участие в диалоге или в дискуссии;

-увеличение словарного запаса, расширение круга используемых языковых и речевых средств, самостоятельное знакомство с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

-совершенствования коммуникативных способностей, развития готовности к речевому взаимодействию и сотрудничеству; определения своего круга чтения по литературе;

-самообразования и активного участия в жизни государства.

**4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **275** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **195** часов, самостоятельной работы обучающегося- **80** часов.

**5. Тематический план**

**Часть 1. Русский язык**

Введение

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.1. Стили речи.

Раздел 2. Лексика и фразеология.

Тема 2.1. Слово в лексической системе.

Раздел 3. Фонетика. Орфоэпия. Графика

Тема 3.1. Фонетические единицы.

Раздел 4. Морфемика , словообразование, орфография

Тема 4.1. Морфемика

Раздел 5. Морфология и орфография

Тема 5.1. Грамматические признаки слова

Тема 5.2. Знаменательные части речи

Тема 5.3. Служебные части речи

Раздел 6. Синтаксис и пунктуация

Тема 6.1. Пунктуация в простом предложении

Тема 6.2. Пунктуация в сложном предложении

**Часть 2. Литература**

Введение

Раздел 1. Русская литература первой половины ХIХ века

Тема 1.1. А.С. Пушкин

Тема 1.2. М.Ю. Лермонтов

Тема 1.3. Н.В. Гоголь

Раздел 2. Русская литература второй половины ХIХ века

Тема 2.4. Русская литература второй половины 19 века (обзор)

Тема 2.5. А.Н. Островский

Тема 2.6. И.А. Гончаров

Тема 2.7. И.С. Тургенев

Тема 2.8. Н.С. Лесков

Тема 2.9. Поэзия второй половины ХIХ века

Тема 2.10. Н.А. Некрасов

Тема 2.11. М.Е. Салтыков – Щедрин

Тема 2.12. Ф.М. Достоевский

Тема 2.13. Л.Н. Толстой

Тема 2.14. А.П. Чехов

Тема 2.15. Обзор осетинской литературы

Тема 2.16. Обзор зарубежной литературы

Раздел 3. Русская литература на рубеже XIX-XX веков

Тема 3.1. Проза начала ХХ века

Тема 3.2. Поэзия начала ХХ века

Раздел 4. Русская литература 30-х – начала 40-х годов ХХ века

Тема 4.1. Становление новой культуры в 30-е – 40-е годы

Раздел 5. Литература 50-х – 80-х годов ХХ века

Тема 5.1. Поэзия 50-х – 80-х годов (обзор)

Тема 5.2. Проза 50-х – 80-х годов (обзор)

**аннотация к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММе**

**оУД.02 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО (ППССЗ) базовой подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании входящих в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области профессиональной деятельности.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Английский язык» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение немецкого языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению немецким языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими образовательными дисциплинами.

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

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Английский язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов разнообразных жанров;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на немецком языке с применением лексического материала и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода текстов для чтения, а также реклам, материалов сайтов Интернета, интервью, телеграмм, деловых писем;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся.

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

* правильно артикулировать немецкие звуки;
* интонационно правильно оформлять повествовательные, вопросительные и побудительные предложения, построенные на изученном материале;
* общаться (устно и письменно) на немецком языке на повседневные темы;
* читать, понимать и переводить без словаря простейшие неадаптированные немецкие тексты по специальности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
* пополнять словарный запас.

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

* лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) немецких текстов профессиональной направленности;
* лингвострановедческие реалии немецкоязычных стран;
* речевые штампы.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**167** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –117часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1 Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1.Об обучении иностранных языков

Тема 1.2.Знакомство. Моя семья.

Тема 1.3. Мой техникум

Тема 1.4.Мой рабочий день

Тема 1.5. Выбор профессии

Тема 1.6.Человек, здоровье, спорт.

Тема 1.7.Человек и экология

Тема 1.8.Средства массовой информации

Тема 1.9.Речевой этикет

**Раздел 2.Основной курс. Магазины и покупки**

Тема 2.1.Типы магазинов и наименование отделов

Тема 2.2.В универсальном магазине

Тема 2.3.В продовольственном магазине

Тема 2.4.Супермаркет

Тема 2.5.В книжном магазине

**Раздел 3Культура и искусство**

Тема 3.1.Театр

Тема 3.2.Музыка в нашей жизни

Тема 3.3.Вольфганг Амадей Моцарт -великий немецкий композитор

Тема 3.4.Сэр Артур Конан Дойл. Английский писатель, основоположник детективного жанра

Тема 3.5.Даниэль Дефо -Писатель эпохи романтизма

Тема 3.6.ТворчествоУильяма Шекспира

Тема 3.7.Изобразительное искусство

**Раздел 4.Страноведение**

Тема 4.1.Российская Федерация

Тема 4.2. Великобритания

Тема 4.3 США

Тема 4.4. Канада

Тема 4.5.Австралия

Тема 4.6.Ирландия

Тема 4.7.Города и достопримечательности.

**аннотация к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММе оУД.02 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО (ППССЗ) базовой подготовки **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании входящих в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Немецкий язык» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области профессиональной деятельности.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Немецкий язык» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение немецкого языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению немецким языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими образовательными дисциплинами.

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

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Немецкий язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов разнообразных жанров;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на немецком языке с применением лексического материала и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода текстов для чтения, а также реклам, материалов сайтов Интернета, интервью, телеграмм, деловых писем;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся.

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

* правильно артикулировать немецкие звуки;
* интонационно правильно оформлять повествовательные, вопросительные и побудительные предложения, построенные на изученном материале;
* общаться (устно и письменно) на немецком языке на повседневные темы;
* читать, понимать и переводить без словаря простейшие неадаптированные немецкие тексты по специальности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
* пополнять словарный запас.

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

* лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) немецких текстов профессиональной направленности;
* лингвострановедческие реалии немецкоязычных стран;
* речевые штампы.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Немецкий язык»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**167** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –117часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1 Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1.Об обучении иностранных языков

Тема 1.2.Знакомство. Моя семья

Тема1.3.Мой техникум

Тема 1.4.Мой рабочий день

Тема 1.5.Выбор профессии

Тема 1.6.Человек, здоровье, спорт

Тема 1.7.Человек и экология

Тема 1.8.Средства массовой информации

Тема 1.9.Речевой этикет

**Раздел 2.Основной курс. Магазины и покупки**

Тема 2.1.Типы магазинов и наименование отделов

Тема 2.2.В универсальном магазине

Тема 2.3.В продовольственном магазине

Тема 2.4.Супермаркет

Тема 2.5.В книжном магазине

**Раздел 3 Культура и искусство**

Тема 3.1.Театр

Тема 3.2.Музыка в нашей жизни

Тема 3.3.Вольфганг Амадей Моцарт -великий немецкий композитор

Тема 3.4.Фридрих Шиллер-немецкий поэт, теоретик искусства

Тема 3.5.Генрих Гейне -поэт-лирик

Тема 3.6.Творчество братьев Гримм

Тема 3.7.Изобразительное искусство

**Раздел 4.Страноведение**

Тема 4.1.Российская Федерация

Тема 4.2.Федеративная Республика Германия

Тема 4.3 Австрия

Тема 4.4.Швейцария

Тема 4.5.Люксембург

Тема 4.6.Лихтенштейн

Тема 4.7.Города и достопримечательности

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАМме**

**ОУД.03 Математика: алгебра и начала анализа; геометрия**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ): **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл как профильная дисциплина.

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

Изучение математики на базовом уровне в образовательных учреждениях СПО, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, направлено на достижение следующих целей:

* **формирование** представлений об идеях и методах математики; о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов;
* **овладение** языком математики в устной и письменной форме, математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения общеобразовательных, естественнонаучных и профессиональных дисциплин, продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне;
* **развитие** логического мышления, алгоритмической культуры, пространственного воображения, математического мышления и интуиции, творческих способностей, необходимых для продолжения образования и для самостоятельной деятельности в области математики и ее приложений в будущей профессиональной деятельности;
* **воспитание** средствами математики культуры личности через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; понимания значимости математики для научно-технического прогресса.

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

* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 402 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 273 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 129 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1.Корни, степени, логарифмы**

Тема 1.1.Действительные числа

Тема 1.2.Рациональные уравнения и неравенства

Тема 1.3.Корень степени n

Тема 1.4.Степень положительного числа

Тема 1.5.Логарифмы

Тема 1.6.Показательные и логарифмические уравнения и неравенства

**Раздел 2.Тригонометрические формулы. Тригонометрические функции**

Тема 2.1.Синус и косинус угла

Тема 2.2.Тангенс и котангенс угла

Тема 2.3.Формулы сложения

Тема 2.4.Тригонометрические функции числового аргумента

Тема 2.5.Тригонометрические уравнения и неравенства

**Раздел 3.Функции. Производные. Интегралы**

Тема 3.1.Функции и их графики

Тема 3.2.Предел функции и непрерывность. Обратные функции

Тема 3.3.Производная

Тема 3.4.Применение производной

Тема 3.5.Первообразная и интеграл

**Раздел 4.Уравнения. Неравенства. Системы**

Тема 4.1.Равносильность уравнений и неравенств. Уравнения-следствия

Тема 4.2.Равносильность уравнений и неравенств системам

Тема 4.3.Равносильность уравнений и неравенств на множествах

Тема 4.4.Системы уравнений с несколькими неизвестными

**Раздел 5.Элементы теории вероятностей**

Тема 5.1.Вероятность события. Частота

**Раздел 6.Параллельность прямых и** **плоскостей. Перпендикулярность**

**прямых и плоскостей**

Тема 6.1.Параллельность прямых, прямой и плоскости

Тема 6.2.Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между

двумя прямыми

Тема 6.3.Параллельность плоскостей. Тетраэдр и параллелепипед

Тема 6.4.Перпендикулярность прямой и Плоскости

Тема 6.5.Перпендикуляр и наклонные. Угол между прямой и плоскостью

Тема 6.6.Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей

**Раздел 7.Многогранники**

Тема 7.1.Понятие многогранника. Призма. Пирамида

Тема 7.2.Правильные многогранники

**Раздел 8.Векторы в пространстве. Методкоординат в пространстве**

Тема 8.1.Понятие вектора в пространстве. Сложение и вычитание векторов.

Умножение вектора на число

Тема 8.2.Компланарные векторы

Тема 8.3.Координаты точки и координаты вектора

Тема 8.4.Скалярное произведение Векторов

Тема 8.5.Движения

**Раздел 9.Цилиндр, конус и шар**

Тема 9.1.Цилиндр. Конус

Тема 9.2.Сфера

**Раздел 10.Объёмы тел**

Тема 10.1.Объём многогранника

Тема 10.2.Объём тел вращения

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОУД.04 ИСТОРИЯ**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании входящих в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «История» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

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

**Цели** изучения дисциплины «История»:

― дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;

― раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX – XXI вв.;

― рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;

― показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;

― дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;

― научить использовать опыт, накопленный человечеством.

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

― проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

―критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

― анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

― различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

― структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;

― дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;

― определять историческое значение явлений и событий прошлого;

―устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;

―участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

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

― основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

― основные исторические термины и даты;

― периодизацию всемирной и отечественной истории;

― современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

― историческую обусловленность современных общественных процессов;

― особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; ― основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории.

1. **количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **172** часов;

в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося **55** часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА**

Тема 1.1.Первобытное общество

Раздел 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА

Тема 2.1. Ранние цивилизации, их отличительные черты

Тема 2.2.Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока

Тема 2.3.Античная цивилизация

Тема 2.4.Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций

**Раздел 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА**

Тема 3.1.Китайско-конфуцианская цивилизация

Тема 3.2.Буддизм на Востоке в Средние века

Тема 3.3.Арабо-мусульманская цивилизация

Тема 3.4.Основные черты и этапы развития восточно-христианской цивилизации

Тема 3.5.Расцвет западноевропейской средневековой цивилизации

**Раздел 4. ИСТОРИЯ РОССИИ С ДРЕВНЕЙШИХ ВРЕМЕН ДО КОНЦА XVII В.**

Тема 4.1.Племена и народы Восточной Европы в древности

Тема 4.2.Восточные славяне в VII—VIII вв.

Тема 4.3.Формирование основ государственности восточных славян

Тема 4.4.Рождение Киевской Руси

Тема 4. 5.Крещение Руси

Тема 4.6.Русь и ее соседи в XI–начале XII вв. Древняя Русь в эпоху политической раздробленности

Тема 4.7.Борьба Руси с иноземными завоевателями

Тема 4.8.Русь на пути к возрождению

Тема 4.9.От Руси к России

Тема 4.10.Россия в царствование Ивана Грозного

Тема 4.11.Россия в середине и второй половине XVII в.

Тема 4.12.Русская культура в ХIII–ХVII вв.

Раздел 5. ИСТОКИ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ: СТРАНЫ ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ В XVI–XVIII ВВ.

Тема 5.1.Переход от традиционного общества к индустриальному. Эпоха Возрождения.

Тема 5.2.Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии. Международные отношения в раннее Новое время.

Тема 5.3.Научная революция. Европа XVII в.: новации Век Просвещения

Тема 5.4.Великий промышленный переворот. Революции XVIII в. и их значение для утверждения индустриального общества

**Раздел 6. РОССИЯ В ХVIII ВЕКЕ**

Тема 6.1. Россия в период реформ Петра I

Тема 6.2.Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I (1725–1762 гг.)

Тема 6.3.Россия во второй половине XVIII в.

Тема 6.4.Русская культура XVIII в.

**Раздел 7. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ**

Тема 7.1.Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в.

**Раздел 8. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА**

Тема 8.1.Попытки модернизации в странах Востока

**Раздел 9. РОССИЯ В ХIХ ВЕКЕ**

Тема 9.1.Россия в первой половине XIX столетия

Тема 9.2.Власть и реформы в первой половине XIX в.

Тема 9.3.Внешняя политика Александра I и Николая I

Тема 9.4.Россия в эпоху великих реформ Александра II

Тема 9.5.Пореформенная Россия

**Раздел 10. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ**

Тема 10.1. Международные отношения в начале XX в.

Тема 10.2.Научно-технический прогресс на рубеже XIX–XX вв.

Тема 10.3.Россия в начале XX в.

Тема 10.4.Россия в Первой мировой войне

Тема 10.5.Приход большевиков к власти в России

**Раздел 11. МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ**

Тема 11.1.Запад в 30-е годы ХХ в.

Тема 11.2.Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX в.

Тема 11.3.Международные отношения в 20—30-е годы ХХ в.

Тема 11.4.Строительство социализма в СССР: модернизация на почве традиционализма

Раздел 12. Вторая мировая война

Тема 12.1.Вторая мировая война: причины, ход, значение

Тема 12.2.СССР в годы Великой Отечественной войны

Раздел 13. Мир во второй половине XX вЕКА

Тема 13.1.«Холодная война»

Тема 13.2.Научно-технический прогресс

Тема 13.3.Страны Азии, Африки и Латинской Америки

Раздел 14. СССР в 1945–1991 гОДЫ

Тема 14.1.СССР в послевоенный период: углубление традиционных начал в советском обществе

Тема 14.2.Советский Союз в период частичной либерализации

Тема 14.3.СССР в период перестройки

Раздел 15. Россия и мир на рубеже ХХ–XХI вЕКОВ

Тема 15.1.Российская Федерация на современном этапе

Тема 15.2.Мир в ХХI в.

# АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ

# ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплинавходит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

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

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

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

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

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
* самостоятельной работы обучающегося117 часов.

1. **Тематический план**

**Введение.** Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

**Раздел 1. Легкая атлетика.**

Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег.

Тема 1.2.Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4×100 м, 4×400 м.

Тема 1.3.Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10м.

Тема 1.4. Техника выполнения прыжков в длину с места.

Тема 1.5.Выполнение прыжков в высоту.

**Раздел 2. Спортивные игры. Волейбол.**

Тема 2.1.Техника безопасности игры в волейбол. Стойка и перемещение волейболиста.

Тема 2.2.Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.

Тема 2.3.Совершенствование передачи мяча.

Тема 2.4.Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.

Тема 2.5.Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху с падением.

Тема 2.6.Совершенствование верхней прямой подачи мяча.

Тема 2.7.Подача мяча по зонам.

Тема 2.8.Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.

Тема 2.9.Совершенствование техники нападающего удара и блокирования.

**Раздел 3. Спортивные игры. Баскетбол.**

Тема 3.1.Баскетбол. Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.

Тема 3.2.Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.

Тема 3.3.Совершенствование техники ведения мяча.

Тема 3.4.Выполнение приемов выбивания мяча.

Тема 3.5.Техника выполнения бросков мяча.

Тема 3.6.Совершенствование техники бросков мяча

Тема 3.7.Совершенствование техники ведения мяча

**Раздел 4**. **Спортивные игры. Мини-футбол**

Тема 4.1.Техника безопасности при игре в мини-футбол. Исходное положение (стойки), перемещения.

Тема 4.2.Выполнение ударов головой на месте и в прыжке, ударов по воротам.

Тема 4.3.Выполнение упражнений с остановкой мяча ногой, грудью.

Тема 4.4.Выполнение упражнений с отбором мяча, обманных движений.

Тема 4.5.Выполнение упражнений с передачей мячей.

Тема 4.6. Ведение мяча.

Тема 4.7.Техника игры вратаря.

Тема 4.8.Двухсторонняя игра с применением освоенных элементов техники игры.

**Раздел 5. Гимнастика.**

Тема 5.1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения

Тема 5.2.Общеразвивающие упражнения

Тема 5.3. Акробатические упражнения

Тема 5.4. Контрольные нормативы

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.06

ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применение программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) базовой подготовки **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке преподавателей и сотрудников системы ГО и МЧС.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Основы безопасность жизнедеятельности» включена в общеобразовательный цикл как базовая дисциплина.

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

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

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

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

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

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

1. **Тематический план**

Раздел 1. **Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья человека**

Тема 1.1.Сущность и содержание здорового образа жизни. Негативные факторы окружающей среды и вредные привычки, разрушающие здоровье и личность

Тема 1.2.Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека

Раздел 2. **Государственная система безопасности населения**

Тема 2.1.Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

Тема 2.2.Гражданская оборона составная часть обороноспособности страны

Тема 2.3.Организация коллективной и индивидуальной защиты населения

Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Раздел 3. **Основы обороны государства и воинская обязанность**

Тема 3.1. История создания Вооружённых Сил России. Боевые традиции Вооружённых Сил России

Тема 3.2. Военнослужащий – защитник отечества. Как стать офицером Российской армии

Раздел 4. **Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**

Тема 4.1. Здоровый образ жизни – необходимое условие гармонично развитой личности. Вредные привычки и их профилактика. Наркотики и влияние на организм человека.

Тема 4.2.Правила личной жизни и здоровья человека

**аннотация к рабочей ПРОГРАММе ОУД.07 Информатика**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), где необходимы знания и умения использования информатики и ИКТ.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Информатика »является общеобразовательной базовой.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **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;
* иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
* создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
* просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
* осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
* представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
* соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

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

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

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 145 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100**часов;

лабораторные работы – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося **45**часов.

1. **Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1. Информационная деятельность человека**

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

**Раздел 2. Информация и информационные процессы**

Тема 2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации.

Тема 2. 2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров

Тема 2.3. Принципы обработки информации компьютером.

Тема 2.2.2. Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях.

Тема 2.2.3. Поиск информации с использованием компьютера.

Тема 2.2.4. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Тема 2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

**Раздел 3. Средства ИКТ**

Тема 3.1. Архитектура компьютеров.

Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях

Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

**Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов**

Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Тема 4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста

Тема 4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Тема 4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.

Тема 4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах

**Раздел 5. Телекоммуникационные технологии**

Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.

Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.11 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО (ППССЗ) **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Обществознание» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Данная дисциплина дает возможность подготовить социально-адаптированную личность, обладающую навыками экономического образа мышления, умеющую ориентироваться в сложных политических ситуациях, умеющую отстаивать свои права и свою жизненную позицию.

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

**Цель изучения дисциплины «Обществознание»**:

* **развитие** личностив период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
* **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
* **овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
* **овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоениеспособов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
* **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере;для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

**Задачи изучения дисциплины «Обществознание»:**

* способствовать формированию у обучающихся знаний прикладного характера, необходимых для выполнения основных социальных ролей, организации взаимодействия с окружающими людьми и социальными институтами;
* дать обучающимся представление о современных требованиях к уровню изучения обществознания и современных методах контроля знаний;
* обеспечить понимание сложности процессов, происходящих в современном обществе и перспектив развития человечества;
* подготавливатьустное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
* применятьсоциально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

* успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
* совершенствования собственной познавательной деятельности;
* критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
* решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
* ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
* предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
* оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
* реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
* осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ**

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

**знать/понимать**

* биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
* тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
* необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
* особенности социально-гуманитарного познания;

**уметь**

* характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
* анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
* объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
* раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
* осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудио - визуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
* оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
* формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 113 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

1. **Тематический план**

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

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2. Общество как сложная система

**Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества**

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

**Раздел 3.Экономика**

Тема 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи

Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Тема 3.3 ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция

Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

**Раздел 4. Социальные отношения**

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

**Раздел 5. Политика как общественное явление**

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 5.2. Участники политического процесса

**Раздел 6. Право**

Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 6.3 Отрасли российского права

Тема 6.4 Международное право

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.12 ЭКОНОМИКА**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) базовой подготовки **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Экономика» входит в общеобразовательный цикл как профильная дисциплина.

Данная дисциплина дает возможность подготовить социально-адаптированную личность, обладающую навыками экономического образа мышления, умеющую ориентироваться в сложных политических ситуациях, умеющую отстаивать свои права и свою жизненную позицию.

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

**Цель изучения дисциплины «Экономика»**:

* **освоение** основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
* **развитие** экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
* **воспитание** ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
* **овладение умением** подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
* **формирование** готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

**Задачи изучения дисциплины «Экономика»:**

* способствовать формированию у учащихся глубоких знаний о законах и механизмах экономики;
* подвести учащихся к пониманию значения экономики для различных сфер общественной жизни и для каждого индивида в отдельности;
* добиться от учащихся понимания необходимости выработки навыков самостоятельного поиска информации, навыков самостоятельного решения.

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ**

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика» обучающийся должен:

**знать/понимать**

* функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста;

**уметь:**

* **приводить примеры:** факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
* **описывать:** действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
* **объяснять:** взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли;

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

* получения и оценки экономической информации;
* составления семейного бюджета;
* оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 104 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 32 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1.** **Экономика и экономическая наука**

Тема 1.1. Потребности. Свободные экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченность ресурсов

Тема 1.2. Факторы производства и факторные доходы

Тема 1.3. Выбор и альтернативная стоимость

Тема 1.4. Типы экономических систем

Тема 1.5. Собственность. Конкуренция

Тема 1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена

**Раздел 2. Семейный бюджет**

Тема 2.1. Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения. Страхование

Тема 2.2. Рациональный потребитель

**Раздел 3. Рыночная экономика**

Тема 3.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры

Тема 3.2. Экономика фирмы

Тема 3.3. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда

Тема 3.4. Издержки. Выручка

Тема 3.5. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок

**Раздел 4. Труд и заработная плата**

Тема 4.1. Труд. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда

Тема 4.2. Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы

**Раздел 5. Деньги и банки**

Тема 5.1. Понятие денег и их роль в экономике

Тема 5.2. Банковская система. Финансовые институты

Тема 5.3. Инфляция и ее социальные последствия

**Раздел 6. Государство и экономика**

Тема 6.1. Роль государства в экономике. Общественные блага

Тема 6.2. Налоги. Система и функции налоговых органов

Тема 6.3. Государственный бюджет. Государственный долг

Тема 6.4. Понятие ВВП. Экономический рост. Экономические циклы

Тема 6.5. Основы денежной политики государства

**Раздел 7. Международная экономика**

Тема 7.1. Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли

Тема 7.2. Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы

Тема 7.3. Особенности современной экономики России.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.13 ПРАВО**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Право» является частью рабочей профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) базовой подготовки **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Право» входит в общеобразовательный цикл, как профильная дисциплина.

Данная дисциплина предусматривает развитие у обучающихся умений и навыков, способствующих формированию правовой компетентности, так необходимой в дальнейшей профессиональной деятельности.

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

**Цели изучения дисциплины «Право»**:

* + **формирование** правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
  + **воспитание** гражданской ответственности и чувства собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
  + **освоение знаний** об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
  + **овладение умениями**, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
  + **формирование** способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

**Задачи изучения дисциплины «Право»:**

* развитие у обучающихся гражданско-правовой активности, ответственности, правосознания, правовой культуры, навыков правомерного поведения, необходимых для эффективного выполнения основных социальных ролей в обществе (гражданина, налогоплательщика, избирателя, члена семьи, собственника, потребителя, работника);
* акцентирование внимания на вопросах российской правовой системы в процессе ее интеграции в международное сообщество;
* формирование уважения к праву и государственным правовым институтам с целью обеспечения профилактики правонарушений в молодежной среде;

В результате изучения учебной дисциплины «Право» обучающийся должен:

**знать/понимать**

* + права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;

**уметь:**

* + правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);
  + характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;
  + объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
  + различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
  + приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;
  + использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 125 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 85 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 40 часа.

1. **Тематический план**

**Раздел 1.** **Вопросы теории государства и права**

**Раздел 2. Правовое регулирование**

Тема 2.1. Право в системе социальных норм

Тема 2.2. Система права

Тема 2.3. Основные формы права

Тема 2.4. Правовое регулирование. Правосознание и правовая культура

Тема 2.5.Правовые отношения

Тема 2.6. Правомерное и противоправное поведение

**Раздел 3. Основы конституционного права Российской Федерации**

Тема 3.1. Конституционное право как отрасль российского права

Тема 3.2.Основные конституционные права и обязанности

Тема 3.3. Правоохранительные органы РФ

**Раздел 4. Отрасли российского права**

Тема 4.1. Гражданское право и гражданские правоотношения

Тема 4.2.Семейное право и семейные правоотношения

Тема 4.3. Трудовое право

Тема 4.4. Административное право

Тема 4.5.Уголовное право и уголовный процесс

**Раздел 5. Международное право**

Тема 5.1.Международная защита прав человека

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОУД.14 еСТЕСТВОЗНАНИЕ**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Естествознание» является частью основной профессиональной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ): **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа предназначенадля изучения учебной дисциплины «Естествознание» в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина «Естествознание» является базовой учебной дисциплиной общеобразовательного цикла.

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

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

- о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук;

- о наиболее важных идеях и достижениях естествознания, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологий;

- о возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни.

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

применять полученные естественно-научные знаниядля:

- объяснения явлений окружающего мира, восприятия и интерпретации информации естественнонаучного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

- развития интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений;

- профессиональной деятельности и повседневнойжизни в целях обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья и окружающей среды.

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

максимальной учебной нагрузки студента 162 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 108 часов;

- самостоятельной работы студента 54 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел I. Механика**

Тема 1.2. Молекулярная физика. Термодинамика

Тема 1.3. Электродинамика

**Раздел 2. Химия с основами экологии**

Тема: 1.1. Вода. Растворы.

* + 1. Вода. Растворы. Растворение.

1.1.2. Водные ресурсы Земли

1.1.3. Жесткость воды

Тема: 1.2. Химические процессы в атмосфере

1.2.1. Состав воздуха.

1.2.2. Озоновые дыры.

1.2.3. Кислотные дожди.

Тема: 1.3. Химия и организм человека

1.3.1. Химические элементы в организме человека.

1.3.2. Органические вещества.

1.3.3. Минеральные вещества.

**Раздел 3. Биология с основами экологии**

Тема:1.1. Наиболее общие представления о жизни

1.1.1. Признаки живых организмов.

1.1.2. Разнообразие живых организмов.

1.1.3. Строение клетки.

1.1.4.Уровни организации живой природы

Тема: 1.2. Организм человека и основные проявления его жизнедеятельности

1.2.1. Организм человека.

1.2.2. Дыхание организмов.

1.2.3. Движение.

1.2.4. Внутренняя среда организма.

1.2.5. Бактерии и вирусы

1.2.6. Индивидуальное развитие организма.

1.2.7. Влияние наркогенных веществ на организм.

Тема: 1.3. Человек и окружающая среда

1.3.1. Основы экологии.

1.3.2. Экологические факторы.

1.3.3.Деятельность человека на окружающую среду

1.3.4. Природопользование.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.16 ГЕОГРАФИЯ**

1. **Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «География» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл.

Данная дисциплина предполагает изучение основных экономических и социально-экономических понятий, углубленное изучение населения, природных ресурсов, мирового хозяйства и хозяйства отдельных стран мира, глобальные проблемы человечества.

Большое внимание уделяется типологизации географических объектов и процессов, раскрытию исторических причин современной географии.

Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

**Цель изучения дисциплины**:

- дать студенту достоверное представление о роли географической науки в познании современного мира;

- раскрыть основные географические понятия и направления экономической и политической географии;

- рассмотреть ключевые этапы современного развития мировой экономики и хозяйства отдельных стран мира;

- показать органическую взаимосвязь географии с другими науками;

- показать разнообразие стран современного мира;

- показать причины изменения политической карты мира, значение географического положения стран;

- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

**Задачи изучения дисциплины:**

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте географии зарубежных стран;

-стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов географии;

- дать учащимся представление о современном уровне осмысления географами и специалистами смежных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации;  
- обеспечить понимание основных географических понятий, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга стран мира.

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

- определять и сравнивать 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;

- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

- сопоставлять географические карты различной тематики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Общая характеристика мира**

**Тема 1.1.**Предмет и задачи социальной и экономической географии мира

**Тема 1.2**. Современная политическая карта мира

**Тема 1.3**.География мировых природных ресурсов. Экологические проблемы

**Тема 1.4**.Охрана окружающей среды

Тема 1.5.География населения мира

Раздел 2.География мирового хозяйства

Тема 2.1.География мирового хозяйства. НТР. Факторы размещения производительных сил

**Тема 2.2.** География отраслей мирового хозяйства. География промышленности мира

**Тема 2.3.** Мировое сельское хозяйство

**Тема 2.4.** География мирового транспорта

**Тема 2.5.** Международные экономические отношения

**Раздел 3. Глобальные проблемы человечества**

**Тема 3.1.**Понятие о глобальных проблемах человечества

**Раздел 4. Региональная характеристика мира**

**Тема 4.1.**Общая характеристика развитых стран

**Тема 4.2.** Общая характеристика развивающихся стран

**Тема 4.3.** Страны Европы

**Тема 4.4.**Страны Америки

**Тема 4.5.** Страны Азии

**Тема 4.6.** Страны Африки

**Тема 4.7**. Австралия. Океания

**Тема 4.8.**Международная экономическая интеграция

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОУД.17 Экология**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экология».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ): 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» может быть использованадля изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования (ППКРС, ППССЗ). Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников экологического мониторинга при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

Учебная дисциплина ОУД.17 Экология входит в общеобразовательный цикл как учебная дисциплина по выбору из обязательных предметных областей для групп специальностей социально-экономического профиля, базовой подготовки 43.00.00 Сервис и туризм, для специальности: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.17 Экология обеспечивает достижение обучающимися 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;

−− 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;

**• метапредметных:**

−− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

−− применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

−− умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

−− умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**• предметных:**

−− сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, 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.

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

максимальной учебной нагрузки студента **51 час**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36 часов**;

- самостоятельной работы студента **15часов**.

**2.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1Организм и среда**

**Тема 1.1.**Общие законы зависимости организмов от факторов среды, пути их приспособления

**Тема 1.2.** Основные среды жизни

**Раздел 2Сообщества и популяции**

**Тема 2.1.**Виды, популяции и сообщества

**Тема 2.2.**Экологические системы, процесс передачи вещества и энергии в них

**Тема 2.3.**Агроценозы, агроэкосистемы, сукцессии

**Тема 2.4.**Биосфера, закономерности развития

**Раздел 3 От биосферы к ноосфере**.

**Тема 3.1.**Человечество в биосфере, отличие от других живых существ

**Тема 3.2.**Экологические проблемы современного мира и пути их решения

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММе ОГСЭ.01 ФИЛОСОФИИ**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) по специальностям базовой подготовки: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Студент в результате усвоения курса должен уметь самостоятельно анализировать и оценивать те или иные мировоззренческие и этические позиции окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов, должен задумываться над вопросами: откуда я пришел в этот мир и что я должен в нём делать, чтобы оправдать свое назначение человека? В чём заключается это назначение? Что такое любовь, смерть, творчество, вера? Студент должен понимать: чтобы быть, стать человеком, нужно научиться философски мыслить, думать и постоянно развивать свой ум.

Уровень философского развития определяет успешное постижение и других дисциплин: экономических, естественнонаучных, технических и так далее.

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

Программа ориентирована на выполнение следующих задач:

- ознакомить студентов с основными законами развития и функционирования природных и общественных систем;

- дать студенту знания, которые будут способствовать формированию у них логического мышления, основ философского анализа общественных явлений, системы ценностных ориентацией и идеалов;

- помочь студенту преобразовать, систематизировать стихийно сложившиеся взгляды в обоснованное миропонимание;

- сформировать мировоззрение и способность ориентироваться в общественно-политических процессах.

Цель программы: повлиять на становление и формирование духовной культуры и мировоззре­нческой ориентации студентов, осознание ими своего места и роли в обществе, цели и смысла социальной и личной активности, ответственности за свои поступки, выбор форм и направлений своей деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Введение.**

Тема 1.1. Философия, ее предмет и роль в обществе.

**Раздел 2. История философии.**

Тема 2.1. Зарождение философии. Античная философия.

Тема 2.2. Философия Средних веков.

Тема 2.3. Философия эпохи Возрождения.

Тема 2.4. Философия эпохи Нового времени и Просвещения.

Тема 2.5. Немецкая классическая философия.

Тема 2.6. Марксистская философия.

Тема 2.7. Русская философия.

Тема 2.8. Современная западноевропейская философия.

**Раздел 3. Основные разделы философии**

Тема 3.1. Учение о бытии.

Тема 3.2 Происхождение и сущность сознания.

Тема 3.3 Теория познания.

Тема 3.4. Природа как предмет философского осмысления.

Тема 3.5. Общество как система.

Тема 3.6.Проблема человека: сущность, содержание.

Тема 3.7 Исторический процесс. Проблема типологии истории.

Тема 3.8 Проблемы и перспективы современной цивилизации.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО (ППССЗ) базовой подготовки: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм

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

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Данная дисциплина предполагает изучение основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России на рубеже веков (XX – XXI вв.).

Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

**Цель изучения дисциплины «История»**:

- дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;

- раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX – XXI вв.;

- рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;

- показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;

- дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;

- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

**Задачи изучения дисциплины «История»:**

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте истории XX-XXI вв.;

- стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;- дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие;

- обеспечить понимание неразрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **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 учебной дисциплины обучающийся **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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

**5. Тематический план**

**Раздел 1.Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны»**

**Тема 1.1.** Послевоенное мирное урегулирование в Европе

**Тема 1.2.** Первые конфликты и кризисы «холодной войны»

**Тема 1.3.** Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости

# Раздел 2 .Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века

**Тема 2.1.**Крупнейшие страны мира. США

**Тема 2.2.** Крупнейшие страны мира. Германия

**Тема 2.3.** Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века

**Тема 2.4.** Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония

**Тема 2.5.** Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Китай

**Тема 2.6.** Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия

**Тема 2.7.** Советская концепция «нового политического мышления»

**Тема 2.8.** Демократические революции в Восточной Европе конца 1980-х начала 1990-х гг. От «обновления социализма» к «строительству капитализма

**Тема 2.9** Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX- нач.XX1вв

**Тема 2.10.** Международные отношения во второй половине XX века. От двухполюсной системы к новой политической модели

**Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX–начале XX1 вв.**

**Тема 3.1.**Научно-техническая революция и культура

**Тема 3.2.** Духовная жизнь в советском и российском обществах

**Раздел 4.Мир в начале XX1 века. Глобальные проблемы человечества.**

**Тема 4.1.**Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика

**Тема 4.2.**Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности

**Тема 4.3.** Международное сотрудничество в области противодействия международному терроризму и идеологическому экстремизму

**Тема 4.4.** Российская Федерация – проблемы социально-экономического и культурного развития

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

# ОГСЭ.05 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ)  **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области общественного питания.

* 1. **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Английский язык» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение английского языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению английским языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими технологическими дисциплинами.

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

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Английский язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов по профессиональной тематике;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на английском языке с применением технологической лексики и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода специальных текстов;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся.

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

**1.4.  Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **206** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **166** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **40** часов.

**1.5. Результатом освоения дисциплины "** **Английский язык" является овладение обучающимися общих компетенций (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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **206** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **166** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 160 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **40** |
| Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**3.Тематический план**

**Раздел 1.Вводно-коррективный курс**

**Тема 1.1.**Иностранный язык - язык делового общения

**Тема 1.2.**Английский язык и формы его существования

**Тема 1.3.**Знакомство (представление)

**Тема1.4.**Мой техникум

**Тема 1.5.**Мой рабочий день

**Тема 1.6.** Мой свободный день

**Тема 1.7.**Моя будущая специальность

**Тема 1.8.**Речевой этикет

**Раздел 2 . Основной курс. Пища и продукты питания.**

**Тема 2.1.**Питание

**Тема 2.2.**Здоровая пища

**Тема 2.3.**Питательные вещества

**Тема 2.4.**Витамины

**Тема 2.5.**Вода

**Тема 2.6.**Хлеб и хлебобулочные изделия

**Раздел 3. Основной курс**

**Продукты и виды питания. Характеристика блюд.**

**Тема 3.1.**Овощи, зелень,приправы

**Тема 3.2.**Фрукты.Ягоды

**Тема 3.3.**Рыба,продукты моря

**Тема 3.4.**Мясо, мясные продукты

**Тема 3.5.**Молоко и молочные продукты

**Тема 3.6.**Яйца и блюда из яиц

**Тема 3.7.** Диетическое питание

**Раздел 4. Барное дело**

**Тема 4.1.**Виды баров

**Тема 4.2.**Напитки в баре

**Тема 4.3.**Виды вин.

**Тема 4.4.**Холодные и горячие напитки

**Раздел 5.Сервировка стола и обслуживание**

**Тема 5.1.**Сервировка стола

**Тема 5.2.**Подготовка к обслуживанию

**Тема 5.3.**Специальное обслуживание

**Тема 5.4.** Обслуживание в зале ресторана, в кафе,в баре, в номере гостиницы

**Раздел 6.Менеджмент**

**Тема 6.1.**Мой рабочий день в качестве официанта

**Тема 6.2.** Менеджмент.

**Тема 6.3.** Гостиница.

**Тема 6.4.** Валютно-финансовые операции

# АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ)  **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплинавходит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

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

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

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

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

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;
* самостоятельной работы обучающегося166 часов.

1. **Тематический план**

**Введение.** Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

**Раздел 1. Легкая атлетика.**

Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег.

Тема 1.2.Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4×100 м, 4×400 м.

Тема 1.3.Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10м.

Тема 1.4. Техника выполнения прыжков в длину с места.

Тема 1.5.Выполнение прыжков в высоту.

**Раздел 2. Спортивные игры. Волейбол.**

Тема 2.1.Техника безопасности игры в волейбол. Стойка и перемещение волейболиста.

Тема 2.2.Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.

Тема 2.3.Совершенствование передачи мяча.

Тема 2.4.Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.

Тема 2.5.Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху с падением.

Тема 2.6.Совершенствование верхней прямой подачи мяча.

Тема 2.7.Подача мяча по зонам.

Тема 2.8.Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.

Тема 2.9.Совершенствование техники нападающего удара и блокирования.

**Раздел 3. Спортивные игры. Баскетбол.**

Тема 3.1.Баскетбол. Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.

Тема 3.2.Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.

Тема 3.3.Совершенствование техники ведения мяча.

Тема 3.4.Выполнение приемов выбивания мяча.

Тема 3.5.Техника выполнения бросков мяча.

Тема 3.6.Совершенствование техники бросков мяча

Тема 3.7.Совершенствование техники ведения мяча

**Раздел 4**. **Спортивные игры. Мини-футбол**

Тема 4.1.Техника безопасности при игре в мини-футбол. Исходное положение (стойки), перемещения.

Тема 4.2.Выполнение ударов головой на месте и в прыжке, ударов по воротам.

Тема 4.3.Выполнение упражнений с остановкой мяча ногой, грудью.

Тема 4.4.Выполнение упражнений с отбором мяча, обманных движений.

Тема 4.5.Выполнение упражнений с передачей мячей.

Тема 4.6. Ведение мяча.

Тема 4.7.Техника игры вратаря.

Тема 4.8.Двухсторонняя игра с применением освоенных элементов техники игры.

**Раздел 5. Гимнастика.**

Тема 5.1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения

Тема 5.2.Общеразвивающие упражнения

Тема 5.3. Акробатические упражнения

Тема 5.4. Контрольные нормативы

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) базовой подготовки: **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

* создавать тексты в устной и письменной форме;
* различать элементы нормированной и ненормированной речи;
* выявлять средства художественной выразительности;
* анализировать индивидуально-авторские стилистические средства;
* выявлять ошибки, нарушающие стилевое единство текста, нормы его стилистического оформления;
* выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные, морфологические, синтаксические, орфографические и пунктуационные ошибки.

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

* различия между языком и речью;
* пунктуацию языка;
* признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи;
* стилистическое расслоение русского литературного языка, наиболее употребительные изобразительные средства русского языка.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **76** часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **56** часов;
* самостоятельной работы обучающегося – **20** часов.

1. **Тематический план**

**Введение**. Основные составляющие русского языка

**Раздел 1.Стили русского языка**

Тема 1.1. Функциональные стили речи.

**Раздел 2. Лексика. Фразеология. Лексикография**.

Тема 2.1. Лексика. Изобразительно-выразительные средства языка

Тема 2.2. Фразеология. Типы фразеологических единиц

Тема 2.3. Лексикография. Основные типы словарей

**Раздел 3.Фонетика. Основные фонетические единицы. Орфоэпия. Орфоэпические нормы современного русского языка. Графика. Позиционный принцип русской орфографии**

Тема 3.1. Фонетика. Основные фонетические единицы

Тема 3.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы русского литературного языка

Тема 3.3. Графика. Позиционный принцип русской графики

Тема 3.4. Орфография. Принципы русской орфографии

**Раздел 4. Грамматика: морфемика, морфология, синтаксис**

Тема 4.1. Морфемика, словообразовательные нормы

Тема 4.2. Морфология. Грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; морфологичес-кие нормы

Тема 4.3. Синтаксис. Основные единицы синтаксиса

**Раздел 5. Русская пунктуация. Лингвистика текста**

Тема 5.1. Русская пунктуация

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ЕН.01 Математика**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ): **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

- решать задачи на отыскание производной сложной функции, производных второго и высших порядков;

- применять основные методы интегрирования при решении задач;

- применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера, в том числе профессиональной направленности.

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

- основные понятия и методы математического анализа;

- основные численные методы решения прикладных задач.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Линейная алгебра и начала анализа**

**Введение**

Тема 1.1.Решение линейных уравнений с одной переменной.

Тема 1.2. Системы линейных уравнений.

**Раздел 2.** **Математический анализ**

Тема 2.1.Функция

Тема 2.2. Пределы и непрерывность

**Раздел 3. Дифференциальное исчисление**

Тема 3.1. Производная функции

Тема 3.2. Приложение производной

**Раздел 4. Интегральное исчисление**

Тема 4.1. Неопределенный интеграл

Тема 4.2. Определенный интеграл

**Раздел 5. Теория вероятностей и математическая статистика**

Тема 5.1. Теория вероятностей

Тема 5.2. Математическая статистика

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ен.02 Экологические основы природопользования**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ): **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использованадля изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и естественнонаучный цикл.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

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

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

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

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

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- 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.

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

максимальной учебной нагрузки студента 54 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов;

- самостоятельной работы студента 18часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Краткие основы теоретической экологии**

Тема 1.1. Учение о биосфере

**Раздел 2. Государственная экологическая политика в РФ**

Тема 2.1. Система государственного управления качеством окружающей природной среды в России

**Раздел 3. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов**

Тема 3.1. Нормирование качества окружающей среды

Тема 3.2. Экологическая паспортизация и стандартизация

Тема 3.3. Основные научные задачи природопользования

**Раздел 4. Загрязнение окружающей среды**

Тема 4.1. Экология и здоровье человека

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОП.01 Экономика организации**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и управления.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Данная дисциплина предполагает изучение основных сфер деятельности торговых предприятий и подготовку специалистов к пониманию и принятию решений в области организации и управления торговлей на основе экономических знаний применительно к конкретным рыночным условиям, что влияет на экономику государства в целом.

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

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

- определять организационно-правовые формы организаций;

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;

- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;

- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;

- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

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

- сущность организации, как основного звена экономики отраслей;

- основные принципы построения экономической системы организации;

- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;

- методы оценки эффективности их использования;

- организацию процесса торговли товарами народного потребления;

- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

- способы экономии материальных трудовых и финансовых ресурсов;

- механизмы ценообразования;

- формы оплаты труда;

- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **150** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **100** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 36 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **50** |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена** |  |

**3.Тематический план**

Введение

Тема 1.Организация в условиях рынка.

Тема 2.Материально-техническая база организации.

Тема 3.Кадры и оплата труда в организации.

Тема 4.Издержки, цена, прибыль и рентабельность – основные показатели деятельности организации.

Тема 5. Внешнеэкономическая деятельность организации.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**Оп.02 ПравовОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Программа по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

Цели преподавания дисциплины: получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности Овладение следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1. Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.

ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.4. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

П.К.4.1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

Основные задачи курса:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями о правовом положении субъектов правоотношений в сфере хозяйственной деятельности;

способствовать приобретению обучающимися знаний, опыта в области прав и свобод человека и гражданина в сфере профессиональной деятельности;

способствовать развитию у обучающихся, а в будущем – практиков навыков работы с нормативно-правовыми актами.

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;

осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;

определять организационно-правовую форму организации;

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;

основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;

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 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.

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

максимальная учебная нагрузка **72** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **48** часов;

- самостоятельная работа - **24** часа.

**2.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1.Правовое регулирование производственных (экономических) отношений**

**Тема:1.1.**Правовое регулирование хозяйственной деятельности предприятия

**Раздел 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности**

**Тема 2.1.**Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного правового статуса

**Тема 2.2.**Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности

**Тема 2.3.**Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности

**Раздел 3.Правовое регулирование договорных отношений**

**Тема 3.1.**Гражданско-правовой договор. Общие положения

**Тема 3.2.**Общие положения об обязательствах

**Тема 3.3.**Отдельные виды гражданско-правовых договоров

**Раздел 4.Экономические споры**

**Тема 4.1.**Защита гражданских прав и экономические споры. Общие положения

**Раздел 5.Трудовое право**

**Тема 5.1.**Общие положения Трудового кодекса Российской Федерации

**Тема 5.2.**Трудовой договор.

**Тема 5.3.**Прекращение трудового договора

**Тема 5.4.**Рабочее время, время отдыха. Заработная плата (ЗП). Гарантии. Компенсации

**Тема 5.5.**Трудовая дисциплина. Материальная ответственность

**Тема 5.6.**Трудовые споры

**Раздел 6.Право социальной защиты граждан Тема 6.1.**

Право социальной защиты граждан

**Раздел 7.Административныеправонарушения**

**Тема 7.1.**Административные правонарушения

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**Оп.04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС базовой подготовки по специальности СПО (ППССЗ)  **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке, в которых предусмотрено формирование умений и знаний.

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

– оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;

– осуществлять автоматизированную обработку документов;

– осуществлять хранение и поиск документов;

– использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

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

– основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;

– системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;

– классификацию документов;

– требования к составлению и оформлению документов;

– организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль документов, номенклатуру дел.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными (ПК), включающими в себя способность:

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными (ПК) (38.02.04 Коммерция (по отраслям), 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ПК 2.2. Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем.

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

– максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;

– самостоятельной работы обучающегося – **24** часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **72** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **48** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **24** |
| Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**3.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1.** **Документирование управленческой деятельности**

**Тема 1.1.** Документ и система документации

**Раздел 2.** **Организационно-распорядительные документы**

**Тема 2.1.** Организационно-правовые документы

**Тема 2.2.** Распорядительные документы

**Тема 2.3.** Справочно-информационные документы

**Тема 2.4.** Кадровая документация

**Тема 2.5.** Денежные и финансово-расчетные документы

**Тема 2.6.** Договорно-правовая документация

**Раздел 3. Организация работы с документами**

**Тема 3**.**1.** Понятие документооборота, регистрация документов

**Тема 3.2.** Контроль исполнения. Организация оперативного хранения документов

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**Оп.06 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной программы подготовки СПО (ППССЗ). Разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.10 Туризм (квалификация «Специалист по туризму»), входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ социально-экономического профиля.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), где необходимы знания и умения использования информатики.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* работать в операционной системе;
* работать с текстовым редактором;
* работать с электронными таблицами;
* использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности;
* выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности;
* работать с профессионально ориентированным программным обеспечением;
* пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов;
* осуществлять документационное обеспечение профессиональной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

**знать:**

* общие принципы работы с оболочками разных операционных систем;
* правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах;
* общие принципы использования стандартных функций при вычислениях, способы представления результатов в обычном и графическом виде;
* методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей;
* общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;
* общие принципы работы с различными системами бронирования и резервирования;
* правила использования оргтехники и основных средств связи;
* стандартное программное обеспечение делопроизводства.

**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.

**профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.

ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.

ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК 1.4. Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.

ПК 1.5. Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы).

ПК 1.6. Выполнять работу по оказанию визовой поддержки потребителю.

ПК 2.1. Контролировать готовность группы, оборудования и транспортных средств к выходу на маршрут.

ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.

ПК 3.2. Формировать туристский продукт.

ПК 3.3. Рассчитывать стоимость туристского продукта.

ПК 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***114*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***76*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *50* |
| практические занятия | *-* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *38* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 2* | |

**Тематический план**

**Введение**

Тема 1.1Информация и информатика.

Тема 1.2.Информационные технологии.

Тема 1.3.Коммуникационные технологии.

Тема 2.1.Архитектура ПК.

**Раздел 2. Техническое обеспечение ИКТ**

Тема 2.2.Периферийные устройства ПК.

Тема 2.3.Средства оргтехники.

**Раздел 3. Программное обеспечение ИКТ**

Тема 3.1. Системное программное обеспечение .

Тема 3.2.Прикладное программное обеспечение.

Тема 3.3.Программное обеспечение делопроизводства.

**Раздел 4. Информационные технологии в туризме**

Тема 4.1.Глобальные системы бронирования и резервирования.

Тема 4.2.Информационные системы менеджмента.

Тема 4.3.Информационные системы управления гостиничным комплексом

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**Оп.08 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00.Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык в сфере профессиональной коммуникации» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области общественного питания.

* 1. **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Английский язык в сфере профессиональной коммуникации» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение английского языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению английским языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими технологическими дисциплинами.

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

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Английский язык в сфере профессиональной коммуникации» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов по профессиональной тематике;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на английском языке с применением технологической лексики и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода специальных текстов;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся.

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.

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

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

**1.4.  Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык в сфере профессиональной коммуникации»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **249** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **166** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **83** часов.

**1.5. Менеджер должен обладать общими компетенциями**, включающими в себя способность ОК:

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

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **249** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **166** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 160 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **83** |
| Итоговая аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Тематический план**

**Раздел 1.Вводно-коррективный курс**

**Тема 1.**Иностранный язык – язык профессионального общения.

**Тема 2.**Социально-бытовая тематика.

**Тема 3.**Моя будущая специальность.

**Тема 4.**Продукты питания и характеристика блюд

**Тема 5.**Сервировка стола.

**Тема 6.** Общение. Речевые штампы

**Тема 7.**Менеджмент.

**Тема 8.** Обслуживание.

**Тема 9.**Диетическое питание.

**Тема 10.**Специальное обслуживание

**Тема 11.**Кухня народов мира

Тема 12.Напитки

**Тема 13.**Предприятия быстрого обслуживания

**Тема 14.**Гостиница.

**Тема 15.**Барное дело.

**Тема 16.**Здоровый образ жизни.

**Тема 17.**Валютно-финансовые операции.

**Тема 18.**Мясо, мясные продукты

**Тема 19.**Молоко и молочные продукты

**Тема 20.**Яйца и блюда из яиц

**Тема 21.** Диетическое питание

**Тема 22.**Виды баров

**Тема 23.**Виды вин.

**Тема 24.**Холодные и горячие напитки

**Тема 25.**Сервировка стола

**Тема 26.**Подготовка к Обслуживанию

**Тема 27.**Специальное обслуживание

**Тема 28.** Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в баре, в номере гостиницы

**Тема 29.**Мой рабочий день в качестве официанта

**Тема 30.** Менеджмент.

**Тема 31.** Гостиница.

**Тема 32.** Валютно-финансовые операции

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ОП.09** БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применение рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) по специальности 43.02.01Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке преподавателей и сотрудников системы ГО и МЧС.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина. Изучением дисциплины достигается формирование у студентов представления о единстве успешной профессиональной деятельности с требованием защищенности и безопасности, что гарантирует сохранение здоровья, работоспособности и умение действовать в экстремальных ситуациях.

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

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

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в 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 обучающийся **должен** знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

-.способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

**5.Тематический план**

Раздел **I** **Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени.** Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1. Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. Поведение человека в этих ситуациях (общие правила)

Тема 1.2. Современное состояние и негативные факторы среды обитания. Защита населения от негативных факторов в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования экономики и технических систем в экстремальных

ситуациях. Последствия ЧС природного, техногенного и социального происхождения

Раздел II **Основы военной службы и медицинских знаний**

Тема 2.1.Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

Тема 2.2.Основы медицинских знаний, (для девочек)

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ОП.10** СТАТИСТИКА

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) базовой подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и управления.

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

Дисциплина «Статистика» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- использовать основные методы и приёмы статистики для решения практических задач профессиональной деятельности;

- собирать и регистрировать статистическую информацию;

- проводить первичную обработку и контроль материалов наблюдения;

- выполнять расчёты статистических показателей и формулировать основные выводы;

- осуществлять комплексный анализ изучаемых социально-экономических явлений и процессов, в т.ч. с использованием средств вычислительной техники.

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

- предмет, метод и задачи статистики;

- общие основы статистической науки;

- принципы организации государственной статистики;

- современные тенденции развития статистического учёта;

- основные способы сбора, обработки, анализа и наглядного представления информации;

- основные формы и виды действующей статистической отчетности;

- технику расчёта статистических показателей, характеризующих социально-экономические явления;

- статистические наблюдения; сводки и группировки, способы наглядного представления статистических данных; статистические величины: абсолютные, относительные, средние; показатели вариации; ряды: динамики и распределения, индексы;

- статистическое изучение связи между явлениями;

- порядок ведения статистической деятельности и организации статистического учёта в РФ.

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

**общими компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность 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. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов,

в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАТИСТИКА»**

**2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **90** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 28 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **30** |
| Итоговая аттестация в форме **экзамена** | |

**3.Тематический план**

**Тема 1.** **Введение в статистику**

**Тема 1.** **Введение в статистику**

* 1. Предмет, метод, задачи статистики и принципы организации государственной статистики в Российской Федерации

**Тема 2.** **Статистическое наблюдение**

**2.1**. Формы, виды, способы организации статистического наблюдения

**Тема 3.** **Сводка и группировка статистических данных**

**3.1.** Понятие о статистической сводке и группировке. Виды группировок

**3.1.** Понятие о статистической сводке и группировке.

**3.2.** Статистические ряды и таблицы

**Тема 4.** **Абсолютные и относительные величины. Способы наглядного представления статистических данных**

**4.1.** Абсолютные и относительные величины в статистике**4.2.** Статистические графики

**Тема 5.** **Средние величины и показатели вариации**

**5.1.** Средние величины в статистике

**5.2.** Вариация в статистике

**Тема 6**. **Ряды динамики**

**6.1.** Ряды динамики, ихвиды. Методы анализа рядов динамики

**6.2.** Методы анализа основной тенденции (тренда) в рядах динамики, сезонных колебаний

**Тема 7.** **Индексы в статистике**

**7.1.** Понятие, виды, классификация индексов

**Тема 8.** **Выборочное наблюдение в статистике**

**8.1.** Способы формирования выборочной совокупности

**Тема 9.** **Статистическое изучение связи между явлениями**

**9.1.** Методы изучения связи между явлениями

**9.2.** Корреляционно-регрессионный анализ

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ПМ.01** **Организация питания в организациях общественного питания**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 1.5.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 1.6.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

* дополнительного профессионального образования при наличии начального профессионального образования по профессии «Официант. Бармен»;
* профессиональной подготовки / переподготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

* Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
* Оперативного планирования работы производства;
* Получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
* Участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания, проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
* Участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
* Проведения приемки продукции по количеству и качеству;
* Контроля осуществления технологического процесса производства;
* Контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

* Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
* Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
* Использовать нормативные и технологические документы;
* Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
* Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
* Составлять и заключать договора на поставку товаров;
* Проводить приемку продукции;
* Осуществлять оперативное планирование работы производства;
* Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
* Определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

* Основные понятия и нормативную базу товароведения;
* Ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
* Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
* Классификацию организаций общественного питания, их структуру;
* Порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
* Правила оперативного планирования работы организации;

• Организацию и нормирование труда персонала: показатели

использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1. Количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего - 720 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -540 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 360 часов; самостоятельной работы обучающегося - 180 часов; учебной и производственной практики - 180 часов

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК.1.1. | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение заказов потребителей. |
| ПК 1.3. | Контролировать качество выполнения заказа. |
| ПК 1.4. | Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания. |
| ПК 1.5 | .Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. |
| ПК 1.6. | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. |
| 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. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 6. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |
| ОК 7. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 8. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 9. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**4. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профессиона  льных  компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего  часов  (макс. учебная нагрузка и практики ) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | Практика |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная  работа  обучающегося | | Учебная,  часов | Производственная(по профилю специальности)  часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| Всего,  часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,  часов | в т.ч., курсовая работа (проект),  часов | Всего,  часов | в т.ч., курсовая работа (проект),  часов |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1-3 | Раздел 1. Основы товароведения | 90 | 60 | 28 |  | 30 |  |  | \* |
| ПК 1-3 | Раздел 2.  Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | **150** | **100** | **46** | **50** |  | \* |
| ПК 1.4 | Раздел 3. Организация и технология производства продукции общественного питания | 150 | 100 | **44** |  | 50 |  |  |  |
| ПК 1.3 | Раздел 4. Физиология питания, санитария, гигиена | 150 | 100 | **46** |  | 50 |  |  |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности) | 180 |  | | | | | |  |
|  | Всего: | 720 | 540 |  | | | | | 180 |

**5.Тематический план**

Раздел 1 ПМ.01. Теоретические основы товароведения.МДК.01.01. Теоретические основы товароведения

Тема 1.1.Основные понятия товароведения. Разделы товароведения. Принципы товароведения.

Тема 1.2.Предмет, задачи, методы, и основные категории товароведения.

Тема 1.3.Объекты и субъекты товароведной деятельности.

Тема 1.4.Классификация - определение понятий. Методы классификации Классификация продовольственных и непродовольственных товаров.

Тема 1.5.Ассортимент потребительских товаров, определение терминов, признаки классификации Свойства ассортимента. Управление ассортиментом, ассортиментная политика.

Тема 1.6.Потребительские свойства товаров. Понятие о потребностях. Классификация потребительских свойств товаров Характеристика потребительских свойств и их показателей.

Тема 1.7.Качество товаров. Требования к качеству. Показатели качества.

Тема 1.8.Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Факторы, обеспечивающие сохранение качества товаров.

Тема 1.9.Оценка уровня качества товаров. Методы определения значений показателей качества товаров.

Тема 1.10.Общий алгоритм оценки уровня качества товаров и характеристика его элементов.

Методы оценки уровня качества товаров.

Тема 1.11.Градации качества товаров. Классификация товаров по степени их пригодности для использования по назначению.

Тема 1.12.Дефекты товаров. Определение терминов. Виды дефектов, их группировка.

Тема 1.13.Характеристика технологических, предреализационных и послереализационных дефектов товаров и их влияние на потребительские свойства товаров.

Тема 1.14.Информация о товаре. Виды информации о товаре и требования к ней.

Тема 1.15.Формы, содержание и средства информации о товаре.

**Раздел 2 ПМ 01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания. МДК 01.02. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания**

Тема 1 Товароведная и экспертная оценка качества продовольственных товаров.

Тема 1.1.Цели, задачи и методы товароведения.

Тема 1.2.Организационные аспекты проведения товароведной и экспертной оценки.

Тема 1.3.Обработка и анализ экспертных оценок.

Тема 2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров.

Тема 2.1.Товароведение зерна и продуктов его переработки.

Тема 2.2. Товароведение плодов, овощей и продуктов их переработки.

Тема 2.3.Товароведение кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности.

Тема 2.4.Товароведение безалкогольных напитков, вин, коньяков, этилового спирта и ликеро-водочной продукции.

Тема 2.5.Товароведение пищевых концентратов и пищевых жиров.

Тема 2.6.Товароведение мяса, мясной продукции, яиц и продуктов их переработки.

Тема 2.7.Товароведение рыбы, нерыбных объектов водного промысла и продуктов из них.

Тема 2.8.Товароведение молока и молочных продуктов.

Тема 2.9.Товароведение масложировых продуктов растительного масла.

Раздел ПМ 3. Организация и технология производства продукции общественного питания.

МДК 01.03. **Организация и технология производства продукции общественного питания**

Тема 3.1. Характеристика предприятий общественного питания.

Тема 3.2. Основы технологии производства продукции общественного питания.

Тема 3.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства.

Тема 3.4. Организация производства.

Тема 3.5 Особенности организации труда работников общественного питания.

Раздел 4 ПМ.01. Физиология питания, санитария и гигиена. МДК.01.04.Физиология питания, санитария и гигиена.

Введение

Тема 1.Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма, их краткая характеристика.

Тема 2.Белки. Физиологическая роль белков, их пищевая ценность.

Тема 3.Физиологическая роль жиров. Пищевая ценность жиров. Жироподобные вещества.

Тема 4.Углеводы. Физиологическая роль углеводов.

Тема 5.Витамины, их роль в питании человека. Факторы разрушающие и сохраняющие витамины.

Тема 6.Минеральные вещества, их физиологическая роль. Вода. Физиологическая роль воды в организме человека.

Тема 7.Физиология пищеварения. Сущность процессов пищеварения.

Тема 8.Строение желудочно-кишечного тракта

Тема 9.Строение и функции печени, поджелудочной железы. Ферменты пищеварения, состав и свойства.

Тема 10.Рациональное питание, его принципы. Обмен веществ.

Тема 11.Энергетические затраты организма. Энергетическая ценность пищевых продуктов и готовых блюд. Методы определения энергозатрат человека.

Тема 12.Питание детей и подростков. Роль основных пищевых веществ в их питании.

Тема 13.Питание лиц пожилого возраста. Роль основных пищевых веществ в их питании.

Тема 14.Питание как лечебный и профилактический фактор. Физиологические и научные основы лечебного питания.

Тема 15.Особенности новой системы стандартных диет.

Тема 16.Организация и оценка качества питания больных. Разработка рекомендации по оптимизации лечебного питания.

Тема 17.Диетическое питание - обязательный элемент комплексного лечения различных заболеваний. Основные принципы диетического питания.

Тема 18.Характеристика диет: особенности химического состава продуктового набора и кулинарной обработки; энергетическая ценность и химический состав пищевого рациона; режим питания.

Тема 19.Заболевания передающиеся с пищей. Зоонозные инфекции, их предупреждение.

Тема 20.Пищевые отравления, их профилактика.

Тема 21.Гигиенический норматив. Гигиенические требования к факторам внешней среды. Гигиена воздуха, воды.

Тема 22.Гигиенические требования к отоплению, вентиляции, канализации, освещению и почве.

Тема 23.Гигиенические основы проектирования предприятий ОП

Тема 24.Санитарные требования к содержанию предприятий ОП. Уборка территории и помещений.

Тема 25.Дезинфекция, основные виды, их характеристика. Дезинсекция. Дератизация.

Тема 26.Гигиенические требования к материальному оборудованию, посуде, инвентарю.

Тема 27.Гигиенические требования к материалам из которых изготовлены оборудование, инвентарь и посуда.

Тема 28.Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря, оборудования.

Тема 29.Санитарные правила перевозки и приема пищевых продуктов.

Тема 30.Правила хранения продуктов. Санитарные требования к складскому помещению.

Тема 31.Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тема 32.Гигиенические требования к реализации готовой пищи.

Тема 33.Санитарно-пищевой надзор.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящих в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):*

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования для специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (квалификация – «менеджер»).

**1.2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

− организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

− управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

− определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций,

− оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

**уметь:**

− организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

− организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

− осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации;

– определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

– выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

– составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

− определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

**знать:**

− цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

− этапы процесса обслуживания;

− особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

− специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

− характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис - бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

− цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

− психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

− требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

− специальные виды услуг и формы обслуживания;

− информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

− показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

− критерии и показатели качества обслуживания.

**1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося– **744 ч**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **376 ч;**

- самостоятельной работы обучающегося – **188 ч;**

**-** производственной практики (по профилю специальности) –**180 ч.**

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *организация обслуживания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными(ПК) и общими(ОК).*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Организовывать и контролировать подготовку организации общественного питания к приему потребителей |
| ПК 2.2. | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. |
| ПК 2.3. | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с Заказом и установленными требованиями. |
| ПК 2.4. | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания |
| ПК 2.5. | Анализировать эффективность обслуживания потребителей. |
| ПК 2.6. | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность 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. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-торговых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**3. СТРУКТУРа и содержание профессионального модуля**

***ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.***

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная**  **(по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 2.1.**  **ПК 2.4.**  **ПК 2.5.** | **Раздел 1 Организация обслуживания в организациях общественного питания** | **165** | **110** | **54** |  | **55** |  | **-** | **-** |
| **ПК 2.2.** | **Раздел 2 Психология и этика профессиональной деятельности** | **135** | **90** | **44** |  | **45** |  |  |  |
| **ПК 2.2**  **ПК 2.3.**  **ПК 2.5.**  **ПК 2.6.** | **Раздел 3 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания** | **264** | **176** | **78** |  | **88** | **20** |  |  |
| **Производственная практика,часов(по**  **профилю специальности)** |  | **180** | **180** |  | **\*** |  | **\*** | **\*** | **180** |
| **ВСЕГО** | | **744** | **556** | **176** |  | **188** | **20** |  |  |

**4.Тематический план**

**МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

**Введение**

**Раздел 1.Характеристика торговых помещений. Посуда, приборы, бельё. Информационное обеспечение процесса обслуживания**

**Тема 1.1.** Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение и оснащение.

**Тема 1.2.** Столовые посуда, приборы, бельё.

**Тема 1.3.**Столовые приборы.

**Тема 1.4.**Информационное обеспечение процесса обслуживания.

**Раздел 2.Этапы организации обслуживания**

**Тема 2.1.** Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

**Тема 2.2.**Предварительная сервировка столов.

**Раздел 3.Обслуживание потребителей в ресторанах**

**Тема 3.1.**Обслуживание потребителей в ресторанах.

**Тема 3.2.**Методы, и последовательность подачи блюд.

**Тема 3.3.**Подача блюд. Завершающий этап обслуживания.

**Раздел 4 . Обслуживание приёмов и банкетов**

**Тема 4.1.**Обслуживание приёмов и банкетов. Приёмы и банкеты.

**Тема 4.2.**Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

**Тема 4.3.**Банкет-чай. Смешанные (комбинированные) банкеты.

**Тема 4.4.**Неофициальные банкеты.

**Тема 4.5.**Специальные виды услуг и формы обслуживания.

**Тема 4.6.**Обслуживание в местах массового отдыха. Современные виды услуг и формы обслуживания.

**Раздел 5.Услуги по организации обслуживания иностранных туристов**

**Тема 5.1.**Услуги поорганизации обслуживания иностранных туристов **.**

**Раздел 6. Организация труда обслуживающего персонала**

**Тема 6.1.**Организация труда обслуживающего персонала.

**МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности**

**Раздел 1 Психологические свойства личности**

**Тема 1.1.**Личность и индивидуальность. Психологическая и этическая структура личности.

**Тема 1.2.**Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности.

**Раздел 2 Психология общения**

**Тема 2.1.** Общение как межличностное взаимодействие.

**Тема 2.2.**Технологии делового общения.

**Раздел 3Психология труда и профессиональной деятельности**

**Тема 3.1.**Психология труда.

**Тема 3.2.**Трудовые коллективы и особенности взаимодействия в них.

**Тема 3.3.**Профессиография.

**Тема 3.4.**Эффективное взаимодействие с субъектами производственного процесса.

**Тема 3.5.** Конфликты в профессиональной деятельности.

**Раздел 4 Этика профессиональной деятельности**

**Тема 4.1.**Этика как феномен культуры.

**Тема 4.2.**Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет.

**МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания**

**Раздел 1.Теоретические основы менеджмента**

**Тема 1.1.**Менеджмент в сфере общественного питания.

**Тема 1.2.**Информационное обеспечение менеджмента в сфере общественного питания.

**Раздел 2.Основные функции менеджмента в сфере общественного питания**

**Тема 2.1.** Целеполагание как функция менеджмента.

**Тема 2.2.**Прогнозирование и планирование как функции менеджмента.

**Тема 2.3.** Организация как функция менеджмента.

**Тема 2.4.** Руководство как функция менеджмента.

**Тема 2.5.**Анализ как функция менеджмента.

**Раздел 3. Технологии менеджмента в сфере общественного питания**

**Тема3.1.** Организация и технология труда специалистов организаций общественного питания.

**Тема 3.2.**Информационно рекламная деятельность организаций общественного питания.

**Раздел 4.Управление персоналом**

**Тема 4.1.** Кадровая политика.

**Тема 4.2.**Методы формирования кадрового состава.

**Тема 4.3.**Методы поддержания работоспособности персонала.

**Раздел 5. Обучение персонала на рабочем месте и оценке результатов обучения**

**Тема 5.1.** Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.

**Тема 5.2.**Проведение профессиональных тренингов на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения.

**Тема 5.3.**Мастер-классы для обслуживающего персонала.

**Тема 5.4.** Оценка результатов обучения работников и его эффективность по установлению.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 Выполнение работ по профессии бармен в горно-туристских комплексах**

**1.1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящих в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в вариативной части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии бармен в горно-туристических комплексах и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию в предприятиях горно-туристских комплексов.

ПК 5.2. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.3. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции, в условиях горного отдыха.

ПК 5.4.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки, учитывая условия горного климата.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке специалистов сферы общественного питания и обслуживания.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки бара к обслуживанию в горно-туристских комплексах;
* встречи гостей бара и приёма заказа;
* обслуживания потребителей алкогольными, горячими, смешанными напитками и коктейлями, учитывая условия горного климата и национальные особенности народов Кавказа;
* приготовления и подачи простых закусок с учетом гастрономических особенностей гостей горно-туристских комплексов;
* принятия и оформления платежей и оформления отчётно-финансовых документов;
* подготовки бара к закрытию;

**уметь:**

* подготавливать бар и обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара с учетом условий горного климата;
* принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, учитывая пожелания гостей;
* готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя технологию приготовления и элементы горного дизайна и декора в их оформлении;
* готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления, и хранения продуктов и напитков в баре;
* осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
* соблюдать правила профессионального этикета;
* соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

* виды и классификацию баров организаций обслуживания горно-туристских комплексов;
* материально-техническое и информационное оснащение бара;
* характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
* правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
* виды и методы обслуживания в баре;
* технологию приготовления смешанных и горячих напитков, технологию приготовления простых закусок, учитывая горно-климатические условия;
* правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
* сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
* правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
* правила охраны труда, культуры обслуживания и этикета бармена при обслуживании гостей горно-туристских комплексов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 102часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 66 часа:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22часа;

производственная практики 36 часов.

# 2.результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии бармен в горно-туристических комплексах, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Выполнять подготовку бара к обслуживанию в предприятиях горно - туристских комплексов. |
| ПК 5.2. | Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. |
| ПК 5.3. | Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции, в условиях горного отдыха. |
| ПК 5.4. | Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки, учитывая условия горного климата. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность 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. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-торговых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**3. СТРУКТУРа и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 5.1. – ПК 5.4.** | **Раздел 1 ПМ. 05.** Обслуживание потребителей за барной стойкой, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок в горных туристских комплексах | **66** | 44 | 20 | \* | **22** | \* | **-** | **-** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена концентрированная практика)* | **36** |  | | | | | |  |

**4.Тематический план профессионального модуля**

**Раздел ПМ.05. Обслуживание потребителей предприятий общественного питания в горных туристских комплексах**

**Тема 1.1.**Особенности организации и технологии обслуживания потребителей в горных туристских комплексах

**Тема 1.2.** Обслуживающий персонал предприятий общественного питания горных туристских комплексов

**Тема 1.3.** Условия питания и методы обслуживания

**Тема 1.4.**Общие требования к официанту в условиях горного туризма

**Тема 1.5.** Этапы технологии и организации обслуживания в условиях горного туризма

**Тема 1.6.** Основные методы подачи блюд с учётом условий горного климата

**Тема 1.7.** Расчет с потребителями

**Тема 1.8.** Уборка столов, замена посуды, приборов и столового белья

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 06 Выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах**

**1.1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящих в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в вариативной части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Выполнять подготовку к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания в горно-туристских комплексах.

ПК 6.2. Обслуживать потребителей предприятий общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов в горно-туристских комплексах.

ПК 6.3.Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания, учитывая условия горного климата.

ПК 6.4. Проводить первоочередные мероприятия по оказанию помощи в непредвиденных ситуациях горного отдыха.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке специалистов сферы общественного питания и обслуживания.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в горно-туристских комплексах;
* встречи гостей и VIP-гостей горно-туристского комплекса, приветствия и размещения их в зале, подачи меню;
* рекомендации блюд и напитков гостям, в том числе национальных при оформлении заказов в условиях горного туризма;
* подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями разными способами;
* обслуживания потребителей при использовании специальных и инновационных методов и форм организации труда в горно-туристских комплексах;

**уметь:**

* подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в организациях питания горно-туристских комплексов;
* оформлять приём заказа на блюда и напитки в горно-туристских комплексах;
* характеризовать состав и методы приготовления блюд, карты напитков, их сочетаемости с блюдами, учитывая условия горного туризма;
* выполнять требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания гостей в горно-туристских комплексах;
* соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
* находить выход из кризисных ситуаций;
* соблюдать личную гигиену;

**знать:**

* классификацию видов туризма и классы обслуживания;
* типы предприятий общественного питания в составе горно-туристских комплексов и их характеристику;
* особенности организации услуг предприятий общественного питания горных туристских комплексов;
* материально-техническую и информационную базу обслуживания горно-туристских комплексов;
* правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
* виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
* способы расстановки мебели в торговом зале;
* способы подачи блюд и требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков,
* учитывая особенности горного туризма;
* правила и технику уборки использованной посуды;
* порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
* этикет при взаимодействии официантов с гостями, правила культуры обслуживания.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 102 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 66 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22часа;

практики 36 часов.

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Выполнять подготовку к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания в горно-туристских комплексах. |
| ПК 6.2. | Обслуживать потребителей предприятий общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов в горно-туристских комплексах. |
| ПК 6.3. | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания, учитывая условия горного климата. |
| ПК 6.4. | Проводить первоочередные мероприятия по оказанию помощи в непредвиденных ситуациях горного отдыха. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность 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. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-торговых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

**3. СТРУКТУРа и содержание профессионального модуля**

***ПМ. 06 Выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах***

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 6.1. – ПК 6.4.** | **Раздел 1**  **ПМ.06** Обслуживание потребителей предприятий общественного питания в горных туристских комплексах | **66** | **44** | 20 | - | **22** | **-** |  | **-** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена концентрированная практика)* | **36** |  | | | | | |  |

**4.Тематический план профессионального модуля**

**Раздел ПМ.06. Обслуживание потребителей предприятий общественного питания в горных туристских комплексах**

**Тема 1.1.**Особенности организации и технологии обслуживания потребителей в горных туристских комплексах

**Тема 1.2.** Обслуживающий персонал предприятий общественного питания горных туристских комплексов

**Тема 1.3.** Условия питания и методы обслуживания

**Тема 1.4.**Общие требования к официанту в условиях горного туризма

**Тема 1.5.** Этапы технологии и организации обслуживания в условиях горного туризма

**Тема 1.6.** Основные методы подачи блюд с учётом условий горного климата

**Тема 1.7.** Расчет с потребителями

**Тема 1.8.** Уборка столов, замена посуды, приборов и столового белья

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) по специальности СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки, входящих в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление простой и основной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы.

ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы.

ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.

ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.

ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.

ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.

ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.

ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.

ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии «повар» в рамках специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее образование.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
* приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
* приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
* приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
* приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
* приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
* хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;

* выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
* виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
* основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
* методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
* требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
* ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
* требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
* технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;
* технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
* органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;
* правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;
* технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
* методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;
* варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
* температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 726часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 438 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 146 часов;

учебной практики – 288 часов

**3. СТРУКТУРа и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч. курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1-11** | **Раздел 1.** Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика. | **48** | **32** | 10 |  | **16** |  |  |  |
| **ПК 1-11** | **Раздел 2.** Использование технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции. | **45** | **30** | 10 |  | **15** |  |  |  |
| **ПК 1.** | **Раздел 3.** Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы. | **61** | **40** | 8 |  | **21** |  |  |  |
| **ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6, ПК 7, ПК 8.** | **Раздел 4.** Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции | **192** | **128** | 62 |  | **64** |  |  |  |
| **ПК 9.** | **Раздел 5.** Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции | **30** | **20** | 10 |  | **10** |  |  |  |
| **ПК 10.** | **Раздел 6.** Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. | **33** | **22** | 10 |  | **11** |  |  |  |
| **ПК 11.** | **Раздел 7.** Приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | **29** | **20** | 8 |  | **9** |  |  |  |
|  | **Учебная практика** (концентрированно) | **288** |  |  |  |  |  | **360** |  |
|  | **Всего:** | **726** | **292** | **118** | - | **146** | - | **360** | **-** |

**4.Тематический план**

**Раздел 1Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика**

**Тема 1.1.**Классификация продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров

**Тема 1.2.**Товароведная характеристика овощей

**Тема 1.3.** Товароведная характеристика

рыбы с костным скелетом

**Тема 1.4** Товароведная характеристика

мяса, мясных субпродуктов и птицы

**Тема 1.5** Товароведная характеристика

зерномучных товаров

**Тема 1.7** Товароведная характеристика

яичных товаров

**Тема 1.8** Товароведная характеристика

молочных товаров

**Тема 1.9** Товароведная характеристика

пищевых жиров

**Тема 1.10** Товароведная характеристика вкусовых товаров.

**Раздел 2.**Использование оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции

**Тема 2.1.**Понятие о деталях машин. Классификация торгово-технологического оборудования

**Тема 2.3.**Оборудование для обработки мяса и рыбы

**Тема 2.4.**Оборудование для приготовления теста и крема

**Тема 2.5.**Оборудование для приготовления супов, гарниров, вторых блюд и горячих напитков

**Тема 2.6.**Оборудование для приготовления десертов

**Раздел 3.**Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней

**Тема 3.1.**Обработка традиционных видов овощей и грибов

**Тема 3.2**.Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

**Тема 3.3.**Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов

**Тема 3.4.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

**Раздел 4**.Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции

**Тема 4.1.**Технология приготовления

основных супов.

**Тема 4.2.**Технология приготовление основных горячих и холодных соусов

**Тема 4.3.**Технология приготовление простых и основных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

**Тема 4.4.**Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

**Тема 4.5.**Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы

**Тема 4.6.**Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов

**Тема 4.7.**Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы

**Тема 4.8.**Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога

**Раздел 5.**Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции

**Тема 5.1.**Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок

**Раздел 6.**Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков

**Тема 6.1.**Технология приготовления простых и основных десертов

**Тема 6.2.**Технология приготовления простых и основных холодных и горячих напитков

**Раздел 7.** Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

**Тема 7.1.**Технология приготовления простых и основных мучных блюд

**Тема 7.2**.Технология приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.