

**Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

| №п/п | Шифр | Наименование циклов, дисциплин | Аннотация к программе |
|-----------|------------|--------------------------------|--|
| | ОУД | Базовые дисциплины | |
| 1. | ОУД.01 | Русский язык | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Хузина Р.М., преподаватель, 1 квалификационной категории</p> <p>Программа состоит из 7 разделов: 1.Введение. 2. Язык и речь. 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография. 4. Лексика и фразеология. 5. Морфемика, словообразование, орфография</p> <p>6. Морфология, орфография 7. Синтаксис, пунктуация.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 117 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 78 часов; - самостоятельная работа - 39 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • конспектирование • письменный ответ на вопрос • эссе на лингвистическую тему • ролевая игра в рамках учебной ситуации • комплексный анализ текста • конспектирование • сочинение-миниатюра • письмо по памяти • грамматический разбор • решение лингвистических задач • словарный диктант • устный ответ на вопрос • реферат • доклад • аннотация • словарная работа • анализ словарной статьи • подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы • корректорская правка текста <p>выполнение упражнений</p> |

| | | | |
|----|--------|------------|--|
| | | | <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • изложение с элементом сочинения • диктант с грамматическим заданием <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 2. | ОУД.02 | Литература | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Хузина Р.М., преподаватель, 1 квалификационной категории</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Литература XIX века. 2. Литература XX века.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 175 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 117 часов; - самостоятельная работа – 58 час. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный ответ на вопрос • конспектирование • аннотация • сжатый пересказ • диалог • чтение по ролям • дискуссия • письменный ответ на вопрос • диалог, полилог • цитирование • анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • сопоставительная характеристика персонажей • составление таблицы • обзор критической литературы • чтение стихотворения наизусть • письменный анализ стихотворения • работа со словарем литературоведческих терминов • составление опорных схем • выразительное чтение <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • сочинение-рассуждение • изложение с элементом сочинения • сочинение-анализ эпизода |

| | | | |
|----|--------|---|---|
| 3. | ОУД.03 | Иностранный язык | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Хузин И.Р. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Иностранный язык – язык профессионального общения. 3. Описание человека. 4. Путешествие в страну изучаемого языка 5. Моя Родина.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 175 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 117 часов; - самостоятельная работа - 58 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ устный опрос ▪ фронтальный опрос ▪ выполнение грамматических заданий и упражнений ▪ составление диалога ▪ аудирование ▪ составление резюме • выполнение грамматических заданий и упражнений • изучающее чтение и перевод печатных изданий • пересказ текстов • личное письмо • словарный диктант • составление монолога • чтение и перевод печатных изданий • ролевая игра • беседа • рассказ <p>разработка проекта (презентации)</p> <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составление монолога ▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений) • контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий) • составление проекта, • грамматические упражнения <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 4. | ОУД.04 | Математика: алгебра, начала математического | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Аржанцева О.А., преподаватель математики, 1 квалификационной категории</p> |

| | | | |
|----|---------|--------------------|--|
| | | анализа, геометрия | <p>Программа включает в себя 13 тем: 1. Введение. 2. Развитие понятия о числе. 3. Функции, их свойства и графики. 4. Основы тригонометрии. 5. Прямые и плоскости в пространстве. 6. Координаты и векторы. 7. Многогранники. Площадь поверхности. 8. Тела и поверхности вращения. 9. Степени и корни. 10. Показательная и логарифмическая функция. 11. Начала математического анализа. 12. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей. 13. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 231 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 156 часов; - самостоятельная работа - 75 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • контрольная работа • графический диктант • анализ графиков функций • математический диктант • взаимоконтроль • сообщения • презентации • решения задач по алгоритму • выполнение заданий с комментарием • рефераты • решение проблемных задач • математический диктант • задания на построения сечений • изготовление моделей • измерение и вычисление площадей по моделям <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • контрольная работа • зачетная работа • программируемые тесты • задачи из практической деятельности <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 5. | ОУД .05 | История | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Хузина Г.Ф. преподаватель</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. История Древнего мира. 2. История средних веков. 3. Новое время. Становление индустриальной цивилизации. 4. Россия и мир в 1900- 1945 гг. 5. СССР и мировое развитие в период</p> |

| | | | |
|----|--------|---------------------|---|
| | | | <p>«холодной войны».</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 165 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 117 часов; - самостоятельная работа - 48 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ составление рассказа с использованием терминов ▪ защита рефератов ▪ чтение карты ▪ формирование вопросов к репродукции, иллюстрации ▪ доклад ▪ составление плана ответа по теме ▪ фронтальная аналитическая беседа ▪ индивидуальный ответ у доски ▪ хронологический диктант ▪ работа с текстом и пропущенными датами ▪ работа с легендой карты ▪ соотнесение дат, событий, исторических личностей. ▪ составление плана ответа по теме ▪ диалог ▪ сравнительно-обобщающая таблица ▪ кроссворды ▪ составление хронологических таблиц ▪ терминологический диктант ▪ определение значений ▪ ранжирование по значимости <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ терминологический диктант ▪ тестирование ▪ контрольный срез знаний <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 6. | ОУД.06 | Физическая культура | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 7 разделов: 1.Вводно коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание. 7. Виды спорта по выбору.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 234 часа, в том числе:</p> |

| | | | |
|----|--------|---------------------------------------|--|
| | | | <p>- обязательная аудиторная нагрузка - 117 часов;</p> <p>- самостоятельная работа - 117 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сдача контрольных нормативов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сдача зачетных нормативов <p>Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.</p> |
| 7. | ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 4 разделов: 1. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2. Основы обороны государства и воинская обязанность. 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. 4. Основы медицинских знаний</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 105 часов, в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка - 70 часов;</p> <p>- самостоятельная работа - 35 часов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение практических действий по сигналам оповещения • действовать в условиях чрезвычайных ситуаций (объектовая тренировка) • выполнять эвакуационные мероприятия (объектовая тренировка) • выполнять практические действия по использованию средств индивидуальной защиты • ролевая игра по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС • прием контрольных нормативов по общефизической подготовке в рамках соревнований • прыжки с места в длину • подтягивание на перекладине • бег на короткие дистанции • бег на средние и длинные дистанции • прием контрольных нормативов по военно-прикладной подготовке • преодоление полосы препятствий • метание гранаты • стрельба из пневматической винтовки • неполная разборка и сборка (АК – 74) <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • реферат • создание мультимедийных презентаций |

| | | | |
|----|--------|------------|---|
| 8. | ОУД.08 | Физика | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Коробицына Л.В., преподаватель 1 квалификационной категории</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Механика. 2. Молекулярная физика. 3. Электродинамика. 4. Электромагнитные колебания и волны. 5. Квантовая физика. 6. Строение Вселенной.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 89 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 62 часа; - самостоятельная работа - 27 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тесты с выбором ответов • подготовка сообщений • решение задач • физический диктант • беседа • выдвижение и защита гипотезы • наблюдение и оценка выполнения практических действий • физический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 9. | ОУД.09 | Астрономия | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Коробицына Л.В. преподаватель</p> <p>Программа состоит из 6 тем: 1. Что изучает астрономия. Наблюдения — основа астрономии. Тема 2. Практические основы астрономии. Тема 3. Строение Солнечной системы. Тема 4. Природа тел Солнечной системы. Тема 5. Солнце и звезды. Тема 6. Строение и эволюция Вселенной. Жизнь и разум во Вселенной.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 47 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 35 часов; - самостоятельная работа - 12 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения |

| | | | |
|-----|--------|----------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • использование справочной литературы • решение задач • заполнение таблиц • химический диктант; • проверочная работа; • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • использование справочной литературы • решение генетических задач • заполнение таблиц <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование с разноуровневыми заданиями • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 10. | ОУД.10 | Обществознание | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Еркина С.А., преподаватель 1 квалификационной категории, Савченко Р.А., преподаватель высшей квалификационной категории</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Научное познание общества. 2. Человек 3.Познание. 4. Духовная жизнь общества. 5. Экономические основы общества 6. Социальная сфера общества 7. Политическая система общества. 8. Правовая основа общества.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 158 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 108 часов; - самостоятельная работа – 50 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • конспектирование • заполнение таблицы • решение проблемных задач • доклад • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • анализ документов <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 11. | ОУД.11 | География | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Куликова М.А., преподаватель, высшей квалификационной категории</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Общая характеристика мира 2. Региональная характеристика мира. 3.</p> |

| | | | |
|-----|--------|----------|---|
| | | | <p>Глобальные проблемы человечества</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 100 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 72 часов; - самостоятельная работа – 28 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • конспектирование • заполнение таблицы • решение проблемных задач • доклад • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • анализ документов <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 12. | ОУД.12 | Экология | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Пимуллина О.Б., преподаватель</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Воздействие на организм некоторых факторов. 2 Экологические системы их свойства и структура. 3. Антропогенное воздействие на природные экосистемы. Человек и биосфера</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 46 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 10 часов; - самостоятельная работа – 36 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • конспектирование • заполнение таблицы • решение проблемных задач • доклад • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • анализ документов <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |

| | ПД | Профильные дисциплины | |
|-----|--------|-----------------------|--|
| 13. | ОУД.13 | Информатика | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Панкова Н.В. преподаватель первой квалификационной категории, Кашапова З.Т. преподаватель квалификационной категории, Валеева Г.Р. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Информационная деятельность человека. 2. Информация и информационные процессы. 3. Средства ИКТ. 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов 5. Телекоммуникационные технологии.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 149 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 100 часов; - самостоятельная работа - 49 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • решение ситуационных задач • подготовка сообщений • демонстрация готового проекта. • информативный диктант • демонстрация готового проекта. • отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях • тестирование <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • информативный диктант <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 14. | ОУД.14 | Химия | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Каримова Э.М., преподаватель</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 151 час, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 108 часов; - самостоятельная работа - 43 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • химический диктант • тестирование |

| | | | |
|-----|--------|------------------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • решение задач • решение экспериментальных задач • анализ и оценка результатов ЛПЗ <p>создание электронных презентаций</p> <ul style="list-style-type: none"> • семинар • самостоятельная работа по характеристике элемента по его положению в Периодической системе химических элементов Менделеева • решение задач по химическим формулам и уравнениям реакций • самостоятельная работа по составлению уравнений реакций (цепочка превращений) • проверочная работа • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • решение задач на скорость химических реакций • проверочная работа по составлению уравнений ОВР, РИО <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 15. | ОУД.15 | Биология | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Пимуллина О.Б., преподаватель биологии</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Клетка - единица живого. 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов. 3. Основы генетики и селекции. 4. Эволюционное учение. 5. Происхождение и развитие жизни на Земле. 6. Экосистемы. 7. Понятие о биосфере</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 104 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 72 часа; - самостоятельная работа - 32 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • терминологический диктант • составление опорных схем и таблиц • заполнение таблиц • составление словаря терминов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| | | Предлагаемые ОО | |

| | | | |
|-----|---------|---|--|
| 16. | ОУД.16 | Основы проектной деятельности | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Табарова Е.В. преподаватель 1 квалификационной категории</p> <p>Программа состоит из 9 разделов: Проект. Виды проектов. Этапы работы над проектом. Виды источников информации. Правила оформления работы (проекта). Реферат как научная работа. Индивидуальный проект. Курсовой проект (работа). Дипломный проект (работа). Защита проекта. Дифференцированный зачет.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 59 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 39 часов; - самостоятельная работа - 20 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отдельных частей проекта. <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентация отдельных частей проекта. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| | ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | |
| 17. | ОГСЭ.01 | Основы философии | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Хузина Г.Ф. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Вводный курс. 2. Становление и развитие философии. 3. Теория и методология. Систематический курс философии.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 55 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 48 часов; - самостоятельная работа - 7 часов. <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • философское письмо • доклад, беседа • анализ текста, схемы • фронтальный опрос • работа с источником • составление конспекта • заполнение таблицы • выполнение проекта • реферативная работа студентов по предполагаемой тематике • эссе • составление глоссария |

| | | | |
|-----|---------|------------------|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • понятийный диктант • программированный контроль • составление кроссворда <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • терминологический диктант • исследовательская работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 18. | ОГСЭ.02 | История | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Хузина Г.Ф. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Вводно-коррективный курс 2. Модернизационные процессы в мире в конце XX века. 3. Российская Федерация в 90-е гг. XX века. 4. Мир в начале XXI века. 5. Россия в начале XXI века.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 51 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 48 часов; - самостоятельная работа – 3 часа. <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • защита рефератов • чтение карты • работа над текстом с ошибками • формирование вопросов к карте, иллюстрации. • доклад • составление плана ответа по теме • фронтальная аналитическая беседа • индивидуальный ответ у доски • хронологический диктант. • работа с текстом с пропущенными датами • работа с легендой карты • соотнесение дат, событий, исторических личностей. <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • контрольный срез <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 19. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Хузин И.Р., преподаватель 1 квалификационная категория, Фатхилисламова Р.Р., преподаватель</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Социально-бытовая тематика. 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд. 4. Сервировка стола и обслуживание. 5. Диетическое питание. 6. Кухни народов мира. 7. Карьера в сфере общественного питания. 8. Предприятия общественного питания. 9. Деловая поездка за рубеж. 10. Профессиональное общение.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список</p> |

| | | | |
|-----|----------|---------------------|---|
| | | | <p>основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 200 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 162 часа; - самостоятельная работа – 38 часов. <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный опрос • выполнение грамматических заданий и упражнений • составление диалога • аудирование • чтение и перевод печатных изданий (изучающее) • пересказ текстов • написание личного письма • словарный диктант • выполнение заданий и упражнений по грамматике • составление монолога • ролевая игра <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа (составление монолога, выполнение грамматических упражнений) • составление диалога • контрольная работа (выполнение грамматических заданий) • тестирование • составление проектов о путешествиях • разработка проекта • выполнение грамматических упражнений <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 20. | ОГСЭ. 04 | Физическая культура | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Федоров Д.М., преподаватель физической культуры, 1 квалификационной категории, Коба В.Д., преподаватель физической культуры.</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика . 5. Спортивные игры. 6. Плавание.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 324 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 162 часа. - самостоятельная работа – 162 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сдача контрольных нормативов |

| | | | |
|-----|---------|---------------------------------|--|
| | | | <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сдача зачетных нормативов <p>Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.</p> |
| 21. | ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Ермаков А.О., преподаватель 1 квалификационной категории, Морозова А.С. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 8 разделов: 1. Вводный курс. 2. Фонетика. 3. Лексика и фразеология. 4. Словообразование</p> <p>5. Части речи. 6. Синтаксис 7. Нормы русского правописания. 8. Текст. Стили речи.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 75 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 50 часов - самостоятельная работа – 25 часов. <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • доклад; • тестирование • конспектирование • декламация поэтических текстов • анализ стихотворения на наличие выразительных средств фонетики • грамматический разбор • тестирование. • разбор лексических и фразеологических единиц • терминологический диктант • тестирование • сочинение на лингвистическую тему • анализ словарной статьи • грамматический разбор • редактирование текстов • устный ответ • морфемный / словообразовательный разбор <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа • тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 22. | ОГСЭ.06 | Татарский язык делового общения | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Насретдинова В.Р., преподаватель, Ханаяева Р.С., преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Татарский язык – язык профессионального общения 3. Татарстан – большой политический, экономический, научный, культурный центр. 4. Основы профессионального мастерства.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> |

| | | | |
|------------|-----------|--|--|
| | | | <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 117 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 78 часов - самостоятельная работа – 39 часов. <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • доклад; • рассказ студента • диалог, полилог • личное и деловое письмо • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа) <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| | ЕН | Математический и общий естественно - научный цикл | |
| 23. | ЕН.01 | Математика | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Валиева Г.Р., преподаватель математики.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Математический анализ. 2. Основы теории вероятности и математической статистики. 3. Численные методы.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 72 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов. - самостоятельная работа – 24 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • математический диктант • подготовка докладов • решение задач • проблемные задачи • терминологический диктант • отзывы, характеристики, рекомендации с мест практики <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 24. | ЕН.02 | Экологические основы природопользования | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Пимуллина О.Б., преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Особенности взаимодействия общества и природы. 2. Правовые и социальные</p> |

| | | | |
|-----|-------|-------|--|
| | | | <p>вопросы природопользования.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 47 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа. - самостоятельная работа – 15 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • беседа • заполнение таблиц • фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • презентации • решение экологических задач • наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 25. | ЕН.03 | Химия | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Каримова Э.М., преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 192 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 128 часов. - самостоятельная работа – 64 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • решение задач • решение экспериментальных задач • анализ и оценка результатов ЛПЗ • контрольная работа • создание электронных презентаций • семинар • химический диктант • самостоятельная работа по составлению уравнений реакций • решение задач на скорость химических реакций <p>Рубежный:</p> |

| | | | |
|------------|-----------|---|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. |
| | ОП | Общепрофессиональные дисциплины | |
| 26. | ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Куликова М.А. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Основы микробиологии. 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 72 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов. - самостоятельная работа – 24 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • беседа • заполнение таблиц • фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • программированный контроль • построение схем устный • ответ на вопрос • подготовка сообщений, докладов, рефератов • электронные презентации • построение схем <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 27. | ОП.02 | Физиология питания | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Куликова М.А. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Основы физиологии человека. 2. Обмен веществ и энергии. 3. Основные пищевые вещества и их энергетические пластические и регуляторные функции. 4. Основные принципы рационального питания. 5. Лечебное питание.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 51 час в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 34 часа. - самостоятельная работа – 17 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> |

| | | | |
|-----|-------|---|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • биологический диктант • фронтальный опрос • создание презентаций • рефераты • сообщения • использование справочной литературы • решение расчетных задач • биологический диктант • составление меню <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 28. | ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Строкова О.Г. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Товароведение продовольственных товаров 2. Организация производства на предприятии общественного питания 3. Организация учета запасов продуктов в кладовой предприятия общественного питания.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 234 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 156 часа. - самостоятельная работа – 78 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лабораторно-практическая работа • самостоятельная работа • опрос • письменный ответ на вопрос • презентация • тестирование • устный ответ на вопрос • терминологический диктант • конспектирование • составление таблиц • составление опорных схем • доклад • составление аннотаций <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа |

| | | | |
|------------|-------|---|--|
| | | | Промежуточная аттестация в форме экзамена. |
| 29. | ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Панкова Н.В. преподаватель первой квалификационной категории, Кашапова З.Т. преподаватель второй квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Информация и информатизация. 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности. 3. Компьютерные комплексы и сети.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 102 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 68 часов. - самостоятельная работа – 34 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • решение ситуационных задач • подготовка сообщений • демонстрация готового проекта. • тестирование • защита выполненной работы • демонстрация и защита выполненной работы • информативный диктант • демонстрация готового проекта <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • информативный диктант <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 30. | ОП.05 | Метрология и стандартизация | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Лизунова И.И. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Основы метрологии. 2. Основы стандартизации.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 60 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 40 часов. - самостоятельная работа – 20 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • конспектирование • устный и письменный ответ • составление графических схем и заполнение таблиц • выполнение ПЗ |

| | | | |
|-----|-------|--|---|
| | | | <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • выполнение сквозной комплексной задачи по заданию преподавателя. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 31. | ОП.06 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Еркина С.А. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Право и законодательство. 2. Право и экономика. 3. Труд и социальная защита.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 96 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 64 часа. - самостоятельная работа – 32 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценка правильности использования нормативных документов • оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач • устный и письменный контроль по тестам • проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности • контрольная работа • исследовательская работа • выполнение проекта <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование, решение ситуационных задач <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 32. | ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Зиляева А.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, Киселева Е.В., преподаватель, Степанова В.Р., преподаватель</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Основы экономики. 2. Основы менеджмента. 3 Основы маркетинга.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 152 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 100 часов. - самостоятельная работа – 52 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • рефераты • карточки-задания |

| | | | |
|-----|-------|--------------------------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • индивидуальные задания • доклады • защита материалов, презентаций • практическая работа • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа с многоуровневыми заданиями <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 33. | ОП.08 | Охрана труда | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. 2. Правовые и организационные основы охраны труда. 3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. 4. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. 5. Техника безопасности.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 48 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа. - самостоятельная работа – 16 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • конспектирование • тестирование • экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 34. | ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Хурматуллаев В.М., преподаватель</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства, основы медицинских знаний</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 105 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 70 часов. - самостоятельная работа – 35 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устные выступления на занятиях |

| | | | |
|-----|-------|---|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • фронтальный опрос • письменный ответ на вопрос <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • контрольная работа • решение учебной ситуации <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 35. | ОП.10 | Учет и калькуляция в общественном питании | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Биринцева Т.Г. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета. 2. Хозяйственные вычисления. 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании. 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе. 5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 96 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 64 часа. - самостоятельная работа – 32 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • терминологический диктант • работа с первичными документами • упражнения на расчет выхода сырья, п/ф и готовых изделий • решение задач • заполнение схем, таблиц • составление калькуляции на различные виды блюд • проверка правильности заполнения калькуляционных карточек • тестовый контроль • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • составление учетно- отчетной документации • оформление и характеристика документов отражающих работу производства • проверка правильности заполнения учетных документов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа с разноуровневыми заданиями <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 36. | ОП.11 | Организация обслуживания в общественном питании | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Калганова Ю.В., преподаватель 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 4 разделов: 1. Характеристика процесса обслуживания. 2. Торговые помещения предприятий питания. 3. Назначение столовой посуды, приборов и столового белья. 4. Информационное обеспечение</p> |

| | | | |
|-----|-------|--|---|
| | | | <p>процесса обслуживания. 5. Этапы организации обслуживания. 6. Классификация приемов и банкетов и их обслуживание.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 102 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 68 часов. - самостоятельная работа – 34 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • конспектирование • устный и письменных ответ • составление графических схем и заполнение таблиц • выполнение ЛПЗ <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • реферат о современном оборудовании • инструкция по безопасным правилам эксплуатации оборудования <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 37. | ОП.12 | Техническое оснащение и организация рабочих мест | <p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Строкова О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 4 разделов: 1. Основное механическое оборудование предприятий питания. 2. Основное тепловое оборудование предприятий питания. 3. Основное холодильное оборудование предприятий питания. 4. Изучение основных правил организации рабочего места.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 186 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 124 часа. - самостоятельная работа – 62 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • конспектирование • устный и письменных ответ • составление графических схем и заполнение таблиц • выполнение ЛПЗ <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • реферат о современном оборудовании • презентация современного технологического оборудования • инструкция по безопасным правилам эксплуатации оборудования |

| | | | |
|------------|-----------|--|--|
| | | | Промежуточная аттестация в форме экзамена. |
| | ПМ | Профессиональные модули | |
| | ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 282 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 210 часов. - самостоятельная работа – 70 часов. <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p> |
| 38. | МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Худакова Л.В. преподаватель высшей квалификационной категории, Маринюк И.А. мастер производственного обучения 1 квалификационной категории, Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы для сложной кулинарной продукции. 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 210 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 140 часа. - самостоятельная работа – 70 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • беседа • диалог • задание в тестовой форме по темам раздела • практические занятия: <p>товароведная характеристика рыбы, мяса и птицы. Оценивание и контроль качества и безопасности сырья органолептическим способом;</p> <p>контроль самостоятельной работы с помощью: заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий; составленных критериев оценки качества прод. товаров (по заданию преподавателя); обсуждение результатов изученного ассортимента рыбных и мясных товаров, распознавание отдельных видов рыб и семейств; анализ показателей качества сырья из рыбы, мяса, птицы по стандартам и методов хранения сырья из рыбы, мяса, птицы в предприятиях общественного питания (после задания на учебную практику)</p> <p>практические занятия:</p> <p>правильность подбора инвентаря, инструментов, оборудования. Вычерчивание схемы рабочего места в заготовочных цехах</p> <p>задание в тестовой форме по темам раздела</p> <p>контроль самостоятельной работы с помощью: заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий;</p> |

| | | | |
|-----|-----------|--|--|
| | | | <p>составления инструкционной карты по правилам эксплуатации одного из вида оборудования; презентаций современного технологического оборудования.</p> <p>лабораторно-практические занятия:</p> <p>органолептическая оценка качества полуфабрикатов</p> <p>контроль самостоятельной работы с помощью: заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий;</p> <p>составления алгоритма последовательности и правил обработки рыбы, мяса, птицы для сложных блюд; схем разделки мясных туш; составления презентаций алгоритма приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы</p> <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • задание в тестовой форме <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| | ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 363 часа в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – 146 часов.</p> <p>- самостоятельная работа – 73 часа.</p> <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 108 часов.</p> <p>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.</p> |
| 39. | МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Соловьева С.В. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 4 разделов: 1. Общие требования к выпуску сложной холодной продукции. 2. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции. 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции. 4. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 219 часов в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – 146 часов.</p> <p>- самостоятельная работа – 73 часа.</p> <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • решение ситуационных и производственных задач • устный опрос • конспектирование • взаимоконтроль • выполнение заданий с комментариями • рефераты • презентации • составление технологических схем • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях <p>Рубежный:</p> |

| | | | |
|-----|-----------|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена. |
| | ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 606 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 284 часов. - самостоятельная работа – 142 часа. Учебная практика: 36 часов. Производственная практика: 144 часа. Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного. |
| 40. | МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС Разработчики: Ротанова А.Н., преподаватель, Соловьева С.В., преподаватель, Абрамова Л.Н. мастер производственного обучения первой квалификационной категории, Маринюк И.А., мастер производственного обучения первой квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. Ознакомление с теоретическими основами технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 2. Изучение технологии приготовления сложных супов. 3. Изучение технологии приготовления сложных соусов. 4. Изучение технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 5. Изучение технологии приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 426 часов в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 284 часа. - самостоятельная работа – 142 часа. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: <ul style="list-style-type: none"> • решение ситуационных и производственных задач • устный опрос • конспектирование • тестирование • взаимоконтроль • выполнение заданий с комментариями • рефераты • презентации • составление технологических схем защита отчетов на лабораторно-практических занятиях Рубежный: <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме курсовой работы, экзамена. |
| | ПМ.04. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных | Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 564 часа в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка – 280 часов. - самостоятельная работа – 140 часов. |

| | | | |
|-----|-----------|---|---|
| | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 108 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p> |
| 41. | МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Ротанова А.Н., преподаватель, 1 квалификационной категории, Соловьева С.В., преподаватель, Степанова В.Р., преподаватель, 1 квалификационной категории, Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, 1 квалификационной категории, Хабибуллина А.Х., мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Организация процесса кондитерского производства. 2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 3. Технологические процессы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. 5. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 6. Технология приготовления праздничных тортов.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 345 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 230 часов. - самостоятельная работа – 115 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • решение ситуационных и производственных задач • взаимоконтроль • выполнение заданий с комментариями • защита лабораторно-практических заданий • наблюдение за деятельностью на практике <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 42. | МДК.04.02 | Эстетика и дизайн кондитерских изделий | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Ротанова А.Н., преподаватель, 1 квалификационной категории, Соловьева С.В., преподаватель, Степанова В.Р., преподаватель, 1 квалификационной категории, Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, 1 квалификационной категории, Хабибуллина А.Х., мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Теоретические основы эстетики и дизайна оформления кондитерской продукции и основы рисования и лепки. 2. Изготовление элементов художественного декора. 3. Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 75 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 50 часов. - самостоятельная работа – 25 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> |

| | | | |
|-----|-----------|--|---|
| | | | <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • решение ситуационных и производственных задач • взаимоконтроль • выполнение заданий с комментариями • защита лабораторно-практических заданий • наблюдение за деятельностью на практике <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| | ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 207 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 90 часов. - самостоятельная работа – 45 часов. <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p> |
| 43. | МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Худакова Л.В., преподаватель, высшая квалификационная категория, Абдрахманова Э.Ф., преподаватель, Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, I квалификационной категории, Хабибуллина А.Х., мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 135 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 90 часов. - самостоятельная работа – 45 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • беседа • диалог • задание в тестовой форме по темам раздела • практические занятия • решение ситуационных задач • разработка технологической документации на сложные холодные десерты для ЛПЗ • контроль самостоятельной работы с помощью: <p>заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий; составления таблицы требования к качеству сложных холодных десертов, работа со СРБ при изучении сложных холодных десертов, работа по составлению технологических карт, составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности; составления инструкционной</p> |

| | | | |
|-----|-----------|---|--|
| | | | <p>карты по правилам эксплуатации одного из вида оборудования; презентаций современного технологического оборудования.</p> <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • задание в тестовой форме <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| | ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 204 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 88 часов. - самостоятельная работа – 44 часа. <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p> |
| 44. | МДК 06.01 | Управление структурным подразделением организации | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Строкова О.Г., преподаватель, высшей квалификационной категории, Калганова Ю.В., преподаватель</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации. 2. Организация труда и управления в общественном питании. 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 132 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 88 часов. - самостоятельная работа – 44 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный ответ на вопрос • реферат • доклад • презентации • решение ситуационных и производственных задач по алгоритму • решение ситуационных и производственных задач с комментариями • устный ответ на вопрос • защита отчетов на лабораторно-практических занятиях <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, курсовой работы</p> |
| | ПМ.07 | Выполнение работы по профессии рабочего Повар | <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 720 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 264 часа. - самостоятельная работа – 132 часа. <p>Учебная практика: 252 часа.</p> <p>Производственная практика: 72 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p> |
| 45. | МДК.07.01 | Технология обработки | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> |

| | | | |
|-----|-----------|---|---|
| | | сырья и приготовление простой холодной кулинарной продукции | <p>Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель, 1 квалификационная категория, Тицкая И.С., преподаватель, Ротанова А.Н., преподаватель, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, 1 квалификационная категория.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Ознакомление с теоретическими основами обработки сырья, 2. Изучение технологии приготовления холодной кулинарной продукции.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 96 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 64 часа. - самостоятельная работа – 32 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный ответ на вопрос • составление таблицы • выполнение заданий с комментариями • фронтальный опрос • составление алгоритма • доклад • решение практических задач • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| 46. | МДК.07.02 | Технология обработки сырья и приготовление простой горячей кулинарной продукции | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель, 1 квалификационная категория, Тицкая И.С., преподаватель, Ротанова А.Н., преподаватель, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, 1 квалификационная категория.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой горячей кулинарной продукции 2. технология приготовления и оформления простой горячей кулинарной продукции</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 150 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 100 часов. - самостоятельная работа – 50 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный ответ на вопрос • составление таблицы • выполнение заданий с комментариями • фронтальный опрос • составление алгоритма • доклад |

| | | | |
|-----|-----------|---|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • решение практических задач • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> |
| 47. | МДК.07.03 | Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | <p>Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель, 1 квалификационная категория, Тицкая И.С., преподаватель, Ротанова А.Н., преподаватель, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, 1 квалификационная категория.</p> <p>Программа состоит из 4 разделов: 1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов 2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба 3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 4. Технология приготовления и оформления тортов и пирожных</p> <p>Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 150 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 100 часов. - самостоятельная работа – 50 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный ответ на вопрос • составление таблицы • выполнение заданий с комментариями • фронтальный опрос • составление алгоритма • доклад • решение практических задач • терминологический диктант <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |