

3.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик 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: Лашманова В.А., 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. 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 • выполнение упражнений <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: Лашманова В.А., 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 - 204 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 136 часов; - самостоятельная работа – 68 часов. <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 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
3.	ОУД.03	Иностранный язык	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Хузин И.Р. преподаватель высшей квалификационной категории, Выгодчикова Н.Н., преподаватель, Миронова Р.А. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 8 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Иностранный язык – язык межличностного общения. 3. Хобби, досуг. 4. Описание человека. 5. Путешествие в страну изучаемого языка. 6. Моя Родина. 7. Человек и природа. Экологические проблемы. 8. Здоровье.</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 часов; - самостоятельная работа - 78 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 • разработка проекта (презентации) <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	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Аржанцева О.А., преподаватель математики, 1 квалификационной категории</p> <p>Программа включает в себя 14 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. Измерения в геометрии. 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей 14. 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>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 351 час, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 234 часа; - самостоятельная работа - 117 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос

			<ul style="list-style-type: none"> • 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 1 квалификационной категории.</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 «холодной войны».</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"> ▪ 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

			<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка - 176 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 117 часов; - самостоятельная работа - 59 часов. <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> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 70 часов; - самостоятельная работа - 35 часов. <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)

			<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
8.	ОУД.08	Астрономия	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Кашапова З.Т., преподаватель 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. История развития астрономии. 2. Устройство Солнечной системы. 3. Строение и эволюция 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 - 52 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 35 часов; - самостоятельная работа - 17 часов. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • 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>
9.	ОУД.09	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 первой квалификационной категории.</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>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"> • 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 дифференцированного зачета.</p>
10.	ОУД.10	Химия	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Каримова Э.М., преподаватель 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3 Аналитическая химия.</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 – 252 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 168 часов; - самостоятельная работа - 84 часа. <p>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</p> <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • химический диктант • тестирование • 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 дифференцированного зачета.</p>
11.	ОУД.11	Биология	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Глумова Н.П. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 8 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. Происхождение человека. 7. Экосистемы. 8. Биосфера и окружающая среда.</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 - 128 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 85 часов; - самостоятельная работа - 43 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 экзамена.</p>
12.	ОУД.12	Родной язык	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Ханафеева Р.С. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Республика Татарстан. 3. Татарский язык в повседневной жизни. 4. Казань – столица РТ. 5. Искусство и татарская литература. 6. Среднее образование.</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 – 162 часа, в том числе:</p>

			<p>- обязательная аудиторная нагрузка – 108 часов; - самостоятельная работа – 54 часа. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • практические работ • тестирование • составление кроссворда • решение ситуационных задач • подготовка докладов <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
13.	ОГСЭ.01	Основы философии	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Хузина Г.Ф. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Вводный курс. 2. Становление и развитие философии. 3. Теория и методология. Систематический курс философии. 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 – 56 часов, в том числе: - обязательная аудиторная нагрузка - 48 часов; - самостоятельная работа - 8 часов. 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 • понятийный диктант • программированный контроль • составление кроссворда <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • терминологический диктант • исследовательская работа

			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
14.	ОГСЭ.02	История	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Табарова Е.В. преподаватель высшей квалификационной категории.</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 – 53 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 48 часов; - самостоятельная работа – 5 часов. <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
15.	ОГСЭ.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 высшей квалификационной категории, Выгодчикова Н.Н., преподаватель, Миронова Р.А., преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 11 разделов: 1. Моя будущая специальность. 2. Технологическое оборудование. 3. Безопасность на рабочем месте. 4. Названия продуктов питания и характеристики блюд. 5. Сервировка стола и обслуживание. 6. Диетическое питание. 7. Кухня народов мира. 8. Карьера в сфере общественного питания. 9. Предприятия общественного питания. 10. Деловая поездка за рубеж. 11. Профессиональное общение.</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 – 198 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка - 162 часа; - самостоятельная работа – 36 часов. <p>Текущий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный опрос • выполнение грамматических заданий и упражнений

			<ul style="list-style-type: none"> • 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>
16.	ОГСЭ. 04	Физическая культура	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Федоров Д.М., преподаватель высшей квалификационной категории, Коба В.Д., преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Спортивные игры. 4. Лыжная подготовка. 5. Спортивные игры. 6. . Гимнастика. Легкая атлетика</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 – 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>
17.	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Ермаков А.О., преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 8 разделов: 1. Вводный курс. 2. Фонетика. 3. Лексика и фразеология. 4. Словообразование 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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 74 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 50 часов - самостоятельная работа – 24 часа. <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>
18.	ОГСЭ.06	Татарский язык делового общения	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Ханафеева Р.С., преподаватель 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. Рынок труда в РТ. 2. Основы профессионального мастерства. 3. Татарский язык – язык профессионального общения.</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 – 72 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 48 часов - самостоятельная работа – 24 часа. <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	
19.	ЕН.01	Математика	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Валиева Г.Р., преподаватель 1 квалификационной категории.</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>
20.	ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Глумова Н.П. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 2 разделов: 1. Особенности взаимодействия общества и природы. 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.</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 – 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"> • 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>
21.	ЕН.03	Химия	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Каримова Э.М., преподаватель 1 квалификационной категории.</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>Рекомендуемой 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 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	
22.	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Глумова Н.П., 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

			<ul style="list-style-type: none"> • построение схем <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
23.	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>
24.	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

			<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
25.	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 первой 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 – 151 час в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 98 часов. - самостоятельная работа – 53 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 дифференцированного зачета.</p>
26.	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</p>

			<p>дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p>Рекомендуемой 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>
27.	ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Еркина С.А. преподаватель первой квалификационной категории.</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 – 68 часов. - самостоятельная работа – 28 часов. <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>
28.	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, Кабиров Р.С. 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 – 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 опрос • конспектирование • рефераты • карточки-задания • 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>
29.	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>
30.	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 3 разделов: 1. государственная система обеспечения безопасности населения 2. основы обороны государства 3. 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 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>
	ОП.10	Учет и калькуляция в общественном питании	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Еркина С.А. преподаватель 1 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>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 92 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> обязательная аудиторная нагрузка – 60 часов. 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>
32.	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, Хабибуллина Ю.В. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 6 разделов: 1. Характеристика процесса обслуживания. 2. Торговые помещения предприятий питания. 3. Назначение столовой посуды, приборов и столового белья. 4. Информационное обеспечение 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</p>

			<p>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>
33.	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 <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
	ПМ	Профессиональные модули	
	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 282 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 140 часов. - самостоятельная работа – 70 часов. <p>Учебная практика: 36 часов.</p>

		сложной кулинарной продукции	Производственная практика: 36 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
34.	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Рабочая программа учебной дисциплины 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>Рекомендуемое 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; 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; 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 экзамена.</p>
35.	ПМ.01	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: 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 5 тем: 1. Обработка мяса, обвалка Приготовление мясо шпигованного кореньями, чесноком и шпиком. 2. Обработка рыбы, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи «чулком». Приготовление кнельной массы. Отсаживание полуфабрикатов из кнельной массы. 3. Приготовление рулета из филе рыбы фаршированного, фаршированных порционных кусков рыбы, тельного. 4. Обработка и подготовка домашней птицы к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом. 5. Приготовление птицы галантин, птицы по-столичному, котлеты по – киески.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
36.	ПМ.01	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: 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 5 тем: 1. Ознакомление с предприятием практики. Анализ состояния техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности на предприятии практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках. 2. Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в предприятии практики. 3. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для производства полуфабрикатов из рыбы: стейк из рыбы, приготовление и отсаживание кнельной массы, судак фаршированный, охлаждение и замораживание полуфабрикатов для хранения. 4. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса: ростбифа, буженины, стейк, рулет из телятины, охлаждение и замораживание полуфабрикатов для хранения. 5. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы: порционные, из натурально-рубленной, и котлетной массы, охлаждение и замораживание полуфабрикатов для хранения.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
37.	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> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 146 часов. - самостоятельная работа – 73 часа. <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 108 часов.</p> <p>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
38.	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Строкова О.Г. преподаватель высшей квалификационной категории, Тицкая И.С. преподаватель.</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> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 146 часов. - самостоятельная работа – 73 часа.

			<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 <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
39.	ПМ.02	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Маринюк И.А., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории, Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 тем: 1. Приготовление салата мясного. 2. Приготовление салата рыбного. 3. Приготовление бутербродов "Канapé". 4. Приготовление рыбы под маринадом . 5. Приготовление рулета куриного с омлетом.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
40.	ПМ.02	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Маринюк И.А., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории, Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 4 тем: 1. Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции. 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных соусов. 3. Организация приготовления и приготовление канapé, легких и сложных холодных закусок. 4. Организация приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</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 108 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<p>Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 606 часов в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 284 часов. - самостоятельная работа – 142 часа. <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 144 часа.</p> <p>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
41.	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Ротанова А.Н., преподаватель, Абрамова Л.Н. мастер производственного обучения первой квалификационной категории, Маринюк И.А., мастер производственного обучения первой квалификационной категории.</p>

			<p>Программа состоит из 7 разделов: 1. . Ознакомление с теоретическими основами технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 2. Организация приготовления и технология приготовления сложных супов. 3. Организация приготовления и технология приготовления сложных горячих соусов 4. Организация приготовления и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра 5. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы. 6. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса. 7. Организация приготовления и приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</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 – 426 часов в том числе:</p> <p>- обязательная аудиторная нагрузка – 284 часа.</p> <p>- самостоятельная работа – 142 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 • тестирование • взаимоконтроль • выполнение заданий с комментариями • рефераты • презентации • составление технологических схем <p>защита отчетов на лабораторно-практических занятиях</p> <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> • контрольная работа <p>Промежуточная аттестация в форме курсовой работы, экзамена.</p>
42.	ПМ.03	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Абрамова Л.Н. мастер производственного обучения первой квалификационной категории, Маринюк И.А., мастер производственного обучения первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 5 тем: 1. Приготовление крем - супа грибного. 2. Приготовление соуса голландского. 3. Приготовление крокет картофельных. 4. Приготовление ростбифа до различной степени готовности. 5. Приготовление тельного из судака, запеченного в пергаменте.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
43.	ПМ.03	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Абрамова Л.Н. мастер производственного обучения первой квалификационной категории, Маринюк И.А., мастер производственного обучения первой квалификационной категории.</p> <p>Программа состоит из 29 тем: 1. Ознакомление с ПОП. Инструктаж по ТБ. 2. Приготовление национальных супов России: щей боярских, щей уральских, щей суточных. 3. Приготовление борща московского, борща украинского, борща сибирского, борща флотского. 4. Приготовления национальных супов России: рассольника ленинградского, рассольника домашнего, рассольника московского. 5. Приготовления национальных супов России: солянки сборной мясной, солянки домашней, солянки рыбной, солянки донской. 6. Приготовления супов- пюре: супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-</p>

			<p>пюре из рыбы. 7. Приготовление супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, ухи; консоме. Приготовления гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, гренок запеченных; чипсов. 8. Приготовление сложных национальных и зарубежных супов: супа-гуляша минестроне, шурпа, лагман. 9. Приготовление соусов на мясном бульоне; остро-сладких густых соусов. 10. Приготовление соусов на рыбном бульоне; соусов из ракообразных. 11. Приготовление сложных горячих соусов: соуса с вином, соуса с взбитыми сливками. 12. Приготовление соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре). 13. Приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, мисо из овощей, овощей томленных в горшочке. 14. Приготовление изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами. 15. Приготовление сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности; рулета мясного. 16. Приготовления сложных блюд из мяса: стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности. 17. Приготовление тушеных блюд из мяса: зразы отбивные, говядина тушеная в соусе. 18. Приготовления сложных блюд из мяса: буженины запеченной; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в фольге. 19. Приготовления сложных блюд из мяса: тушеной рульки телячьей или свиной; жигу из баранины; мяса шпигованного. 20. Приготовления сложных блюд из мяса: суфле из мяса. 21. Приготовления сложных блюд из домашней птицы гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле запеченной в тесте целиком; утки, фаршированной гречневой кашей. 22. Приготовления котлет из филе птицы, фаршированных, котлеты по –киевский, птица по –столичному. 23. Приготовления сложных блюд из домашней птицы: кнелей из курицы; кнельной массы, отварной на пару. 24. Приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного. 25. Приготовления сложных блюд из рыбы: лосось жареный на гриле, запекание в фольге, морской соли, тесте. 26. Приготовления рыбы тушеной в соусе с овощами. 27. Приготовления сложных блюд из рыбы фаршированных: судак фаршированный, щука фаршированная. 28. Приготовление сложных блюд из нерыбных продуктов моря: кальмары фаршированные. 29. Приготовление рагу из морепродуктов, креветки в тесте.</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 144 часа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.04.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 420 часа в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обязательная аудиторная нагрузка – 280 часов. - самостоятельная работа – 140 часов. <p>Учебная практика: 36 часов.</p> <p>Производственная практика: 108 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.</p>
44.	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Ротанова А.Н., преподаватель, 1 квалификационной категории, Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, 1 квалификационной категории, Хабибуллина А.Х., мастер производственного обучения.</p> <p>Программа состоит из 5 разделов: 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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 и 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>
45.	МДК.04.02	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Ротанова А.Н., 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>Рекомендуемой 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>
46.	ПМ.04	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, 1 квалификационной категории, Хабибуллина А.Х., мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 20 тем: 1. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление сдобы обыкновенной. 2. Приготовление булочки в ассортименте, крендели. 3. Приготовление хлебобулочных изделий. Приготовление булочки с маком. 4. Приготовление ромовой бабы. 5. Приготовление и оформление праздничного хлеба. 6. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Конвертики слоеные. 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление крема «Суфле». 8. Приготовление молочной мастики. 9. Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление печенья. 10. Приготовление теста тюлип (сахарное тесто). 11. Приготовление медового теста. Приготовление торт. 12. Приготовление вафельного теста. Приготовление трубочек вафельных. 13. Приготовление бисквитного теста масляного. Приготовление сложных пирожных. 14. Приготовление бисквитно-орехового (Джоконда) теста. Приготовление сложных пирожных. 15. Приготовление шоколадного бисквитного теста. Приготовление сложных пирожных. 16. Приготовление «макарони» ванильных. 17. Приготовление миниатюрных пирожных (птифур). 18. Приготовление мусса творожного. 19. Технология приготовления литерных тортов. 20.</p>

			<p>Технология приготовления фигурных тортов.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
47.	ПМ.04	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, 1 квалификационной категории, Хабибуллина А.Х., мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 10 тем: Программа состоит из 10 тем: 1. Приготовление бисквитно-орехового теста. Приготовление сложных пирожных 2. Приготовление шоколадного бисквитного теста. Приготовление сложных пирожных 3. Приготовление бисквитного теста. Приготовление сложных пирожных из бисквитного теста 4. Приготовление бисквитного теста. Приготовление тортов из бисквитного теста 5. Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление печенья 6. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки в ассортименте, кренделей, сдобы обыкновенной, булочки с маком 7. Приготовление медового теста. Приготовление торта 8. Приготовление вафельного теста. Приготовление трубочек вафельных 9. Приготовление «макарони» ванильных 10. Приготовление миниатюрных пирожных (птифур).</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 108 часов.</p> <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>
48.	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>Рабочая программа учебной дисциплины 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

			<ul style="list-style-type: none"> контроль самостоятельной работы с помощью: 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 карты по правилам эксплуатации одного из вида оборудования; презентаций современного технологического оборудования. <p>Рубежный:</p> <ul style="list-style-type: none"> задание в тестовой форме <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
49.	ПМ.05	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, I квалификационной категории, Хабибуллина А.Х, мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 10 тем: 1. Приготовление желированных десертов: фруктовых муссов. 2. Приготовление самбуков фруктовых. 3. Приготовление чизкейков. 4. Приготовление кремов: ванильного, шоколадного, кофейного. 5. Приготовление парфе: ванильного, фруктового. 6. Приготовление суфле: ванильного, шоколадного. 7. Приготовление фруктовых, ягодных салатов. 8. Приготовление пудингов: яблочный с орехами, сухарный. 9. Приготовление фондю: сырного, шоколадного. 10. Приготовление фруктов жареных в тесте.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
50.	ПМ.05	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Петрова Г.Н., мастер производственного обучения, I квалификационной категории, Хабибуллина А.Х, мастер производственного обучения</p> <p>Программа состоит из 5 тем: 1. Организация приготовления и приготовление парфе: ванильного, фруктового 2. Организация приготовления и приготовление самбуков фруктовых 3. Организация приготовления и приготовление пудингов: яблочный с орехами, сухарный 4. Организация приготовления и приготовление десерта «Павлова» 5. Организация приготовления и приготовление десерта «Тирамису».</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	<p>Рекомендуемое 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>
51.	МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Калганова Ю.В., преподаватель I квалификационной категории.</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 экзамена, курсовой работы</p>
52.	ПМ.06	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Калганова Ю.В. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 5 тем: 1. Изучение структуры производства предприятия базы практики. 2. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, производственных вспомогательных помещений. 3, 4. Оперативное планирование производства работы производства. 5. Оперативное планирование производства работы производства.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
53.	ПМ.06	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчик: Калганова Ю.В. преподаватель.</p> <p>Программа состоит из 8 тем: 1. Особенности деятельности и классификация предприятия базы практики 2. Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация. 3. Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация. 4. Организация труда и управления на предприятии базы практики 5. Экономические основы деятельности предприятия базы практики.</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 36 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</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>
54.	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой холодной	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель, высшей квалификационной категории, Тицкая И.С., преподаватель, Ротанова А.Н., преподаватель 1 квалификационной категории, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, 1</p>

		кулинарной продукции	<p>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>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 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>
55.	МДК.07.02	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей кулинарной продукции	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель, высшей квалификационной категории, Тицкая И.С., преподаватель, Ротанова А.Н., преподаватель 1 квалификационной категории, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, 1 квалификационная категория.</p> <p>Программа состоит из 12 разделов: 1. Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой горячей кулинарной продукции. 2. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. 3. Технология приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. 4. Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий. 5. Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога. 6. Технология приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем. 7. Изучение технологии приготовления бульонов и отваров, простых супов. 8. Изучение технологии приготовления и оформления простых холодных и горячих соусов. 9. Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов. 11. Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы. 12. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, простых горячих напитков.</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

			<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>
56.	МДК.07.03	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель, высшей квалификационной категории, Тицкая И.С., преподаватель, Ротанова А.Н., преподаватель 1 квалификационной категории, 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>
57.	ПМ.07	Учебная практика	<p>Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Маринюк И.А., мастер производственного обучения, 1 квалификационная категория.</p> <p>Программа состоит из 30 тем: 1. Первичная обработка, простая нарезка овощей. Приготовление салатов из моркови со сметаной, редьки с маслом 2. Приготовление винегрета овощного, горчицы столовой. 3. Салат из белокочанной капусты, приготовление заправки. 4. Приготовление сельди с гарниром. 5. Приготовление и подача простых бутербродов. 6. Приготовление каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшенная с тыквой. 7. Приготовление макарон отварных с маслом, томатом, с сыром. 8. Приготовление картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, картофеля фри. 9. Приготовление вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей, сырников. 10. Приготовление яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, омлет натуральный. 11. Соус белый основной и его производные; грибной. 12. Соус сметанный, молочный и их производные. 13. Соус красный и его производные. 14. Приготовление мясокостного бульона, щи с картофелем. 15. Приготовление грибного отвара, супа грибного. 16. Приготовление куриного бульона, супы с картофелем с крупами. 17. Приготовление куриного бульона, супы картофельные с макаронными изделиями. 18. Приготовление супов молочных с крупами и макаронными изделиями. 19. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф котлеты, биточки рыбные с гарниром. 20. Приготовление рыбы жареной основным способом, рыба по-ленинградски. 21. Приготовление рыбы в тесте</p>

			<p>жареной. 22. Приготовление рыбы, запеченной в сметанном соусе. 23. Приготовление рыбы по-русски. 24. Приготовление котлетной массы, п/ф котлеты, биточки с гарниром. 25. Приготовление запеканки картофельной с мясом. 26. Приготовление печени жареной порционным куском с гарниром. 27. Куры отварные. Чахохбили. 28. Приготовление голубцов с мясом и рисом. 29. Приготовление натурально-рубленной массы и п/ф из нее. Бифштекс, шницель, фрикадельки. 30. Приготовление блинчиков с мясным фаршем.</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 252 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
58.	ПМ.07	Производственная практика	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p>Разработчики: Маринюк И.А., мастер производственного обучения, 1 квалификационная категория.</p> <p>Программа состоит из 10 тем: 1. Ассортимент холодных закусок и блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов, салатов. Приготовление, оформление и подача салата столичного, рыбного, мясного. 2. Ассортимент первых блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная. 3. Ассортимент мясных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом. Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов. 4. Ассортимент блюд из домашней птицы на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача котлеты по-киевски, шницель по столичному. 5. Ассортимент рыбных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача: тельное с гарниром. 6. Ассортимент простых горячих сладких блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом. 7. Ассортимент изделий из песочного теста. Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное. 8. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный. 9. Ассортимент изделий из заварного теста. Технология приготовления: кольцо воздушное. 10. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке</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 72 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>