**Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Квалификация:
менеджер**

**2017 год**

1.Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (далее – ОПОП- ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессионального стандарта «Официант/бармен», а также требований работодателей г. Пятигорска. ОПОП- ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана техникумом на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ОПОП- ППССЗ.

1.2. **Нормативные основания для разработки ОПОП- ППССЗ:**

 − Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

 − Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. № 32672);

− Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

− Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

− Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

− Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

− Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России 07 июня 2012 года № 24480);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н
«Об утверждении профессионального стандарта Официант/бармен»;

- [Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н "Об утверждении профессионального стандарта Сомелье/кавист](http://base.garant.ru/71053824/#text)»

 − Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

− выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года».

**1.3. Методические материалы, используемые при разработке ОПОП- ППССЗ:**

* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page\_id=774 - Загл. с экрана;
* Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
* Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.
* Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис » конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

**1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП- ППССЗ :**

 ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

УД – учебная дисциплина

 МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

 ПК – профессиональные компетенции.

2. Общая характеристика основной образовательной программы поспециальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2.1 Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования поспециальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Нормативные сроки освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования,необходимый для приемана обучение по ППССЗ | Наименование квалификациибазовой подготовки | Срок получения СПО поППССЗ в очной формеобучения |
| основное общее образование | Менеджер | 3 года 10 месяцев |

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности** 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**3.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

**3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* услуги организаций общественного питания;
* процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
* продукция общественного питания;
* первичные трудовые коллективы.

**3.3. Виды профессиональной деятельности**

* Организация питания в организациях общественного питания.
* Организация обслуживания в организациях общественного питания.
* Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
* Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. Общие компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Видпрофессиональнойдеятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Организация питания в организациях общественного питания. | ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | иметь практический опыт:распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;оперативного планирования работы производства;получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;проведения приемки продукции по количеству и качеству;контроля осуществления технологического процесса производства;контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению реализации продукции общественного питания;уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;использовать нормативные и технологические документы;готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;составлять и заключать договора на поставку товаров;проводить приемку продукции;контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;определять вид, тип и класс организации общественного питания;знать: основные понятия и нормативную базу товароведения;ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;классификацию организаций общественного питания, их структуру;порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;правила оперативного планирования работы организации;организацию и нормирование труда персонала:показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. |
| Организация обслуживания в организациях общественного питания. | ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. | иметь практический опыт:организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;осуществлять расчет с посетителями;принимать рациональные управленческие решения;применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;регулировать конфликтные ситуации в организации;определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;знать: цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;классификацию услуг общественного питания;этапы процесса обслуживания;особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;специальные виды услуг и формы обслуживания;информационное обеспечение услуг общественного питания:ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;критерии и показатели качества обслуживания. |
| Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. | ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | иметь практический опыт:выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;участия в разработке комплекса маркетинга;определения подкрепления продукции и услуг;анализа сбытовой и ценовой политики;консультирования потребителей;разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;участия в маркетинговых исследованиях;уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;проводить сегментацию рынка;участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;собирать и анализировать информацию о ценах;осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;разрабатывать анкеты и опросные листы;составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:этапы, маркетинговые мероприятия;особенности маркетинга услуг общественного питания;средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;маркетинговые исследования:понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;источники и критерии отбора маркетинговой информации;критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки |
| Контроль качества продукции и услуг общественного питания. | ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания. | иметь практический опыт:контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;уметь:анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;работать с нормативно-правовой базой;пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения. |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 5.1. Сервировка столов организации питанияПК 5.2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от нихПК 5.3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питанияПК 5.4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | иметь практический опыт:проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания; подготовки столовой посуды и приборов, столового белья; предварительной сервировки столов посудой и приборами; накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам; помощи официанту при подаче блюд по предварительным заказам; приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта; уборки столов в залах; подготовки бара к обслуживанию; обслуживание потребителей напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления ограниченного ассортимента и подачи смешанных напитков коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; работы на АСУ. уметь: проводить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания; соблюдать личную гигиену и требования охраны труда; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания; технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; соблюдать стандарты чистоты в зале питания; протирать, полировать столовую посуду и приборы со специями, накрывать стол скатертью; подавать блюда и напитки под руководством официанта; проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оформлять витрину и барную стойку; использовать торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуду, приборы; использовать инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения баров; уметь быстро, но без суеты выполнять обязанности и грамотно организовывать свой труд; готорвить ограниченный ассортимент смешанные напитки и коктейли алкогольные и безалкогольные; готовить горячие напитки; обладать наблюдательностью, что позволит предугадывать желания клиентов; уметь быть коммуникабельным, чтобы предлагать коктейли, опережая заказ; соблюдать все необходимые пропорции для приготовления напитков и коктейлей; получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил; использовать АСУ для оформления заказа, передачи его в бар, на производство и расчета с посетителями; предоставлять счет и производить расчет с потребителями с помощью системы R-keeper.знать: характеристику столовой посуды, приборов и столового белья; правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд; правила и технику уборки использованной посуды; правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организации питания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания; технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; классификацию баров, особенности их деятельности и функционирования; технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей и алкогольных безалкогольных; технологии приготовления горячих напитков; правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила этикета и обслуживания посетителей в барах; правила оформления и передачи заказа на производство, бар и расчета с помощью АСУ; порядок оформления заказа с помощью системы R-keeper.  |

**5. Структура образовательной программы**

**5.1. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Всегочасов | Учебная нагрузка обучающихся | Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |
| Максимальная с учетом практики | По практике | максимальная | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | I курс | II курс | III курс | IV курс |
| Всего занятий | В т. ч. | 1 сем/трим. 16 нед | 2 сем/трим. 23 нед | 3 сем.\трим. 12 нед. | 4 сем./трим. 15 нед. | 5 сем./ трим 11 нед. | 6 сем./трим. 19 нед. | 7 сем./ трим 13 нед. | 8 сем./ трим 11 нед. |
| Лаб. и практ. занятий | Курсовых работ (проектов) |
| **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** | 0/10ДЗ/5Э | 2106 | 0 | 2106 | 702 | 1404 | 498 | 0 | 576 | 828 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | **общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01.01 | Русский язык  | -,Э |  |  | 117 | 39 | 78 | 20 |  | 32 | 46 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 01.02 | Литература | -, ДЗ |  |  | 176 | 59 | 117 | 30 |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -,ДЗ |  |  | 175 | 58 | 117 | 117 |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03. | Математика | ДЗ,Э |  |  | 311 | 77 | 234 | 40 |  | 83 | 151 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | История | -.ДЗ |  |  | 175 | 58 | 117 |  |  | 32 | 85 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | Физическая культура | (З,ДЗ) |  |  | 176 | 59 | 117 | 115 |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | -,ДЗ |  |  | 105 | 35 | 70 | 46 |  | 32 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 18  | Астрономия | ДЗ |  |  | 57 | 18 | 39 | 14 |  |  | 39 |  |  |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |
| ОУД.07 | Информатика  | -,Э |  |  | 150 | 50 | 100 | 56 |  | 32 | 68 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Обществознание | -,ДЗ |  |  | 117 | 39 | 78 |  |  | 32 | 45 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Экономика  | Э |  |  | 108 | 36 | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Право  | Э |  |  | 129 | 44 | 85 |  |  | 85 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Естествознание | -,ДЗ |  |  | 162 | 54 | 108 | 60 |  | 32 | 76 |  |  |  |  |  |  |
|  | **дополнительные учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.01 | География | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| УД.02 | Экология | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| УД.03 | Психология | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| УД.04 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |
| **ИП** | **Индивидуальный проект** | 0/1защ/- | 0 | 0 | 40 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| **ОГСЭ.00** |  **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | -/1ДЗ/3Э | 725 | 0 | 725 | 297 | 428 | 368 | 0 | 0 | 0 | 220 | 96 | 26 | 42 | 34 | 10 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Э |  |  | 72 | 24 | 48 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | Э |  |  | 72 | 24 | 48 | 44 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ДЗ,Э |  |  | 249 | 83 | 166 | 166 |  |  |  | 96 | 70 |  |  |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | (З,З,З,З,З,ДЗ) |  |  | 332 | 166 | 166 | 158 |  |  |  | 28 | 26 | 26 | 42 | 34 | 10 |
| **ЕИ.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | -/1ДЗ/- | 72 | 0 | 72 | 24 | 48 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ |  |  | 72 | 24 | 48 | 18 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | -/29ДЗ/14Э | 4621 | 936 | 3686 | 1173 | 2512 | 1237 | 31 | 0 | 0 | 284 | 324 | 442 | 714 | 470 | 278 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | -/10ДЗ/5Э | 1701 | 0 | 1701 | 561 | 1140 | 480 | 16 | 0 | 0 | 66 | 66 | 182 | 552 | 126 | 148 |
| ОП.01  | Экономика организации | -,Э |  |  | 252 | 84 | 168 | 32 |  |  |  |  |  | 68 | 100 |  |  |
| ОП.02  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | 90 | 30 | 60 | 22 |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  |
| ОП.03  | Бухгалтерский учет | -,Э |  |  | 252 | 84 | 168 | 42 |  |  |  |  |  |  |  | 82 | 86 |
| ОП.04  | Документационное обеспечение управления | ДЗ |  |  | 75 | 25 | 50 | 24 |  |  |  |  |  |  | 50 |  |  |
| ОП.05  | Финансы и валютно-финансовые операции организации | Э |  |  | 186 | 60 | 126 | 36 |  |  |  |  |  |  | 126 |  |  |
| ОП.06  | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | 92 | 30 | 62 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  | 62 |
| ОП.07  | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | -,ДЗ,-,Э |  |  | 274 | 90 | 184 | 36 | 16 |  |  | 30 | 30 | 62 | 62 |  |  |
| ОП.08  | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | ДЗ,ДЗ,Э |  |  | 216 | 70 | 146 | 146 |  |  |  |  |  | 52 | 50 | 44 |  |
| ОП.09  | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ |  |  | 102 | 34 | 68 | 48 |  |  |  |  |  |  | 68 |  |  |
| ОП.10  | Основы предпринимательской и финансовой грамотности | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 8 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОП.11  | Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 18 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ОП.12  | Новые способы подачи блюд в ресторане | ДЗ |  |  | 54 | 18 | 36 | 16 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | 0 З/18ДЗ/9Э | 2920 | 936 | 1984 | 612 | 1372 | 757 | 15 | 0 | 0 | 218 | 258 | 260 | 162 | 344 | 130 |
| **ПМ 01**  | **Организация питания в организациях общественного питания** | Экв | 860 | 324 | 536 | 164 | 372 | 224 | 0 | 0 | 0 | 146 | 132 | 94 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | -,Э |  |  | 204 | 62 | 142 | 104(0) | 0 |  |  | 58 | 84 |  |  |  |  |
| МДК 01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания | ДЗ,Э |  |  | 204 | 62 | 142 | 80(20) |  |  |  |  | 48 | 94 |  |  |  |
| Раздел 1 | Организация производства продукции общественного питания |  |  |  | 70 | 22 | 48 | 40(0) |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |
| Раздел 2 | Технология производства продукции общественного питания |  |  |  | 134 | 40 | 94 | 40(20) |  |  |  |  |  | 94 |  |  |  |
| МДК. 01 03 | Физиология питания, санитария и гигиена | Э |  |  | 128 | 40 | 88 | 40(0) |  |  |  | 88 |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 252 |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 | 108 |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация обслуживания в организациях общественного питания** | Экв | 1136 | 216 | 916 | 282 | 634 | 329 | 15 | 0 | 0 | 0 | 26 | 166 | 162 | 280 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | -,ДЗ,ДЗ,ДЗ |  |  | 398 | 122 | 276 | 178 | 15 |  |  |  | 26 | 76 | 64 | 110 |  |
|  | Раздел 1 Организация обслуживания |  |  |  |  |  | 134 | 108 |  |  |  |  | 26 | 76 | 32 |  |  |
|  | Раздел 2 Основы работы сомелье |  |  |  |  |  | 72 | 24(8) |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
|  | Раздел 3 Служба «Рум-сервис» |  |  |  |  |  | 38 | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 38 |  |
|  | Раздел 4 Организация и технология обслуживания в барах |  |  |  |  |  | 32 | 16(12) |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  |
| МДК. 02.02 | Психология и этика профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | 120 | 40 | 80 | 42 |  |  |  |  |  |  |  | 80 |  |
| МДК. 02.03 | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | -,ДЗ,ДЗ |  |  | 398 | 120 | 278 | 109 |  |  |  |  |  | 90 | 98 | 90 |  |
| УП. 02 | Учебная практика | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 36 |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 72 |  |
| **ПМ.03** | **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** | Экв | 288 | 108 | 180 | 60 | 120 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 56 |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания | ДЗ,ДЗ |  |  | 180 | 60 | 120 | 70 |  |  |  |  |  |  |  | 64 | 56 |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| **ПМ.04** | **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** | Экв | 306 | 108 | 198 | 60 | 138 | 92 | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 | 74 |
| МДК. 04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | Э |  |  | 94 | 30 | 64 | 32 |  |  |  |  | 64 |  |  |  |  |
| МДК. 04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ДЗ |  |  | 104 | 30 | 74 | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  | 74 |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 72 |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | Экв | 330 | 108 | 154 | 46 | 108 | 42 | 0 | 0 | 0 | 72 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК. 05.01 | Выполнение работ по профессии «Официант» | ДЗ |  |  | 75 | 21 | 54 | 16 |  |  |  | 54 |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.02 | Организация процесса приготовления и приготовление кофе и чая | ДЗ |  |  | 52 | 16 | 36 | 18 (12) |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| МДК. 05.03 | АСУ в ресторане | ДЗ |  |  | 27 | 9 | 18 | 8 (0) |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ВСЕГО | -/40ДЗ/22Э | 7524 | 936 | 6588 | 2196 | 4392 | 2121 | 31 | 576 | 828 | 504 | 468 | 468 | 756 | 504 | 288 |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная) (нед.)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |

**5.2. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01.01  | Русский язык  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 01.02 | Литература |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02  | Иностранный язык |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03.  | Математика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04  | История |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05  | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06  | Основы безопасности жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.18 | Астрономия |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Информатика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Обществознание |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Экономика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Право  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Естествознание |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **дополнительные учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.01 | География |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.02 | Экология |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.03 | Психология |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.04 | Эффективное поведение на рынке труда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИП** | **Индивидуальный проект** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** |  **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01  | Основы философии |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02  | История |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03  | Иностранный язык |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.04  | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЕИ.00**  | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01  | Математика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01  | Экономика организации |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03  | Бухгалтерский учет |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04  | Документационное обеспечение управления |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05  | Финансы и валютно-финансовые операции организации |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06  | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07  | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08  | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09  | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.10  | Основы предпринимательской и финансовой грамотности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.11  | Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.12  | Новые способы подачи блюд в ресторане |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ 01**  | **Организация питания в организациях общественного питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Раздел 1 | Организация производства продукции общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Раздел 2 | Технология производства продукции общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 01 03 | Физиология питания, санитария и гигиена |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация обслуживания в организациях общественного питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 1 Организация обслуживания |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 2 Основы работы сомелье |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 3 Служба «Рум-сервис» |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 4 Организация и технология обслуживания в барах |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 02.02 | Психология и этика профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 02.03 | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.01 | Выполнение работ по профессии «Официант» |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.02 | Организация процесса приготовления и приготовление кофе и чая |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.03 | АСУ в ресторане |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |  |  |  |  |  |  |  |  |

**6. Условия образовательной деятельности**

**6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

**6.1.1.** ГБПОУ ПТТТиС, реализующее ППССЗ, располагает материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты

* гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
* математики;
* иностранного языка;
* правового обеспечения профессиональной деятельности;
* технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
* физиологии питания и санитарии;
* товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
* экономики и финансов;
* организации и технологии отрасли;
* организации обслуживания в организациях общественного питания;
* организации и технологии обслуживания в барах;
* менеджмента и управления персоналом;
* маркетинга;
* психологии и этики профессиональной деятельности;
* бухгалтерского учета;
* документационного обеспечения управления;
* безопасности жизнедеятельности;
* стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории

* информационно-коммуникационных технологий;
* технологии приготовления пищи.

**Спортивный комплекс**

* спортивный зал;
* открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
* стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
* банкетный зал;
* актовый зал.

**6.1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис», конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

**6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**7. Ежегодное обновление ООП СПО**

ППССЗ обновлена с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности

**8. Аннотации программ дисциплин, профессиональных модулей**

**ОУД.01.01 Русский язык**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* + совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
	+ формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
	+ совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
	+ дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* личностных:
* воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
* понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
* осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
* формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
* метапредметных:
* владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (по­ниманием), говорением, письмом;
* владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использо­вание приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
* применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, обще­ственно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличност­ного и межкультурного общения;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой инфор­мации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изуче­ния русского языка;
* предметных:
* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
* сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ОУД.01.02 Литература**

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовер­шенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
* развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, куль­туры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процес­са; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способ­ностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
* освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и фор­мы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном про­цессе;
* совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведе­ния как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений раз­личных типов; поиска, систематизации и использования необходимой инфор­мации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***•*** личностных:

* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов­ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель­ности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образо­ванию как условию успешной профессиональной и общественной деятель­ности;
* эстетическое отношение к миру;
* совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач раз­личных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов

и др.);

• метапредметных:

* умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, фор­мулировать выводы;
* умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
* умение работать с разными источниками информации, находить ее, анали­зировать, использовать в самостоятельной деятельности;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметных:

* сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
* сформированность навыков различных видов анализа литературных произ­ведений;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннота­ций, рефератов, сочинений различных жанров;
* знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художествен­ного произведения;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального лич­ностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ОУД.02 Иностранный язык** **(Английский язык)**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

 • формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

 • воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

 – сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

 – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

 – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

 • метапредметных:

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

 – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

 – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

 • предметных:

 – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**ОУД.02 Математика**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
* обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
* обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
* обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

* сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
* понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно- научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
* метапредметных:
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;
* предметных:
* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
* владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
* владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
* сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
* сформированность представлений о процессах и явлениях , имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
* владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**ОУД.04** **История**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами

следующих результатов:

• личностных:

* сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
* становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметных:

* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• предметных:

* сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
* владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
* сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
* владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
* сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**ОУД.05 Физическая культура**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
* развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно­оздоровительной деятельностью;
* овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
* освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
* сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
* потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
* приобретение личного опыта творческого использования профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;
* формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
* готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
* формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
* готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметных:

* способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
* готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
* освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
* формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• предметных:

* умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
* владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
* владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
* владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
* владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает
* существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
* снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
* формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
* обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение следующих

результатов:

• личностных:

* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
* исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
* освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• метапредметных:

* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно­следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
* формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
* формирование установки на здоровый образ жизни;
* развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально ­нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

**ОУД.18 Астрономия**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

* знакомство с современными представлениями о строении и эволюции Вселенной
* формирование научного мировоззрения;
* формирование представлений о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности (образовательной, коммуникативной и др.);

- сформированность навыков продуктивного сотрудничества со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, учебно-инновационной и других видах деятельности;

- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

• метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать с коллегами по совместной деятельности, учитывать позиции другого, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности;

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

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию

поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий, участвовать в дискуссии;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

• предметных :

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

**ОУД.07 Информатика**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

• формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

• формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

• формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

• развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

• приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

• приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

• владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

*-* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно­- коммуникационных компетенций;

• метапредметных:

*-* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания

(наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно­исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно­коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

* предметных:

*-* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ОУД. 11 Обществознание

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

• воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

• развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного со­циального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

• углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дис­циплин;

• умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизи­ровать ее, делать выводы и прогнозы;

• содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования обществен­ных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных со­циальных групп и общества в целом;

• формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремле­ния к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

• применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами сле­дующих **результатов:**

• ***личностных:***

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

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

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

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

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

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

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

• ***метапредметных:***

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

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

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

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

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

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

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

*•* ***предметных:***

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

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук ;

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

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

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процес­сов;

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

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

**ОУД.12 Экономика**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

• освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

• развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;

• воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;

• овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;

• овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;

• формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;

• понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

*-* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

• метапредметных:

*-* овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

• предметных:

*-* сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально­экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

**ОУД.13 Право**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

• формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;

• воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;

• освоение системы знаний о праве как науке, о принципах , нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;

• овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;

• формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

*-* воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;

- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

• метапредметных:

*-* выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;

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

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;

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

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

• предметных:

*-* сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;

- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;

- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;

- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

- сформированность основ правового мышления;

- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;

- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

**ОУД.14 Естествознание**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

• освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

• овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

• воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

• применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

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

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

• метапредметных:

*-* овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно- научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• предметных:

*-* сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий ;

- сформированность умения применять естественно- научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно- научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно -научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

- сформированность умений понимать значимость естественно -научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

**УД 01. География**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

• освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

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

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей по­средством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

• воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окру­жающей природной среде;

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

• нахождение и применение географической информации, включая географические кар­ты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правиль­ной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами сле­дующих **результатов:**

• ***личностных:***

*-* сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

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

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

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

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

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

- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

• ***метапредметных:***

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

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

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

- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, уста­новления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

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

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью форми­рования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

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

• ***предметных:***

*-* владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

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

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

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

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

- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной инфор­мации;

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

- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

**УД 02. Экология**

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

***• личностных:***

 − устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

− объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

− умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

− готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

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

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

 • ***метапредметных:***

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

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

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

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

***• предметных:***

 − сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;

− сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

− владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

− владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

− сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

− сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

**ИП Индивидуальный проект**

Цель итогового индивидуального проекта для обучающихся: продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

Задачами выполнения проекта являются:

- обучение планированию (студент должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);

- формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию, правильно её использовать, составлять библиографию);

- развитие умения анализировать, развивать креативность и критическое мышление;

- формировать и развивать навыки публичного выступления;

- формирование позитивного отношения к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

Выполнение индивидуального итогового проекта обязательно для каждого студента. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода изучения общеобразовательных дисциплин в рамках учебного времени, специально отведённого рабочим учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Проектная деятельность студентов может проводиться по следующим общеобразовательным дисциплинам: Русский язык; История; Обществознание; География; Экономика; Право; Математика; Информатика; Физика; Химия; Биология; Естествознание; Экология; Основы безопасности жизнедеятельности.

Темы проектов могут предлагаться как преподавателем, так и студентами. Тема, предложенная студентом, согласуется с преподавателем.

Проект может быть только индивидуальным.

Проект может носить предметную, метапредметную, межпредметную направленность.

**ОГСЭ.01 Основы философии**

В результате освоении дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;

- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности. материальных и духовных ценностей;

- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания:

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**ОГСЭ.02 История**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
* выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОГСЭ.04 Физическая культура**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ЕН.01 Математика**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
* основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
* основы теории вероятностей и математической статистики.

ОП 01 Экономика организации

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
* оценивать эффективность деятельности организации;
* определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* современное состояние и перспективы развития общественного питания;
* организационно-правовые формы организаций;
* перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
* перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
* формы оплаты труда;

ОП 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
* защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
* основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
* права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
* организационно-правовые формы юридических лиц;
* правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
* порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
* правила оплаты труда;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
* основы права социальной защиты граждан;
* понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
* виды административных правонарушений и административной ответственности;
* нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

ОП 03 Бухгалтерский учет

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
* особенности ценообразования в общественном питании;
* нормативно-правовую базу бухгалтерского учета;

ОП 04 Документационное обеспечение управления

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
* способы создания, функции и классификацию документов;
* унифицированные системы документов, правила их составления;
* организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления;

ОП 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
* распознавать виды валют;
* оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* сущность и функции денег, денежное обращение;
* финансы:
* сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
* валютно-финансовые операции:
* виды валют, валютный курс и рынок;
* валютные операции, их регулирование;

ОП 06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
* использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
* применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
* осуществлять поиск необходимой информации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

ОП 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
* соблюдать правила охраны труда;
* предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
* использовать противопожарную технику;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
* основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
* принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;

**ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
* работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен зиять:

* лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
* различные виды речевой деятельности и формы речи;
* источники профессиональной информации на иностранном языке;
* технику перевода профессионально ориентированных текстов;

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**ОП.10 Основы предпринимательской и финансовой грамотности**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- формировать разделы бизнес-плана;

- вести Книгу учета доходов и расходов предпринимателя;

- анализировать источники предпринимательского капитала;

- рассчитывать себестоимость продукции, цены, прибыль и рентабельность;

- определять зону безубыточности предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и виды предпринимательской деятельности;

- порядок создания предприятия;

- порядок государственной регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя;

- порядок стандартизации и сертификации продукции;

- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;

- состав и источники предпринимательского капитала:

- систему цен РФ и их классификацию;

- влияние конкурентной среды на предпринимательскую деятельность

**ОП.11** **Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* пользоваться нормативной и специальной литературой;
* органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
* пользоваться инструментами для карвинга;
* создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
* разрабатывать новые виды оформления;
* применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
* проявлять свою творческую индивидуальность

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия и направления в области эстетики;
* категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении десертов и коктейлей;
* элементы формирующие эстетические свойства десертов, коктейлей;
* композицию, элементы и приемы построения композиции;
* композиционное единство;
* основы рисования;
* дизайн: основные понятия, виды;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных коктейлей и десертов;
* основные приемы изготовления украшений;
* основы карвинга;
* правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
* технику и варианты оформления коктейлей и десертов;
* требования безопасности хранения десертов;
* актуальные направления в оформлении и декорировании коктейлей и десертов

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

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

**Уметь:**

* идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
* контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
* использовать нормативные и технологические документы;
* готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
* производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
* составлять и заключать договора на поставку товаров;
* проводить приемку продукции;
* контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
* определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**Знать:**

* основные понятия и нормативную базу товароведения;
* ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
* этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
* классификацию организаций общественного питания, их структуру;
* порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
* правила оперативного планирования работы организации;
* организацию и нормирование труда персонала:
* показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

 **Иметь практический опыт:**

* организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
* управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
* определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
* выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
* анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

**Уметь:**

* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
* осуществлять расчет с посетителями;
* принимать рациональные управленческие решения;
* применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
* регулировать конфликтные ситуации в организации;
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
* составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
* выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**Знать:**

* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
* классификацию услуг общественного питания;
* этапы процесса обслуживания;
* особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
* характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
* цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
* психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
* требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуг и формы обслуживания;
* информационное обеспечение услуг общественного питания:
* ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
* критерии и показатели качества обслуживания.

**ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

* выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
* участия в разработке комплекса маркетинга;
* определения подкрепления продукции и услуг;
* анализа сбытовой и ценовой политики;
* консультирования потребителей;
* разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
* выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
* участия в маркетинговых исследованиях;

**Уметь:**

* выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
* проводить сегментацию рынка;
* участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
* разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
* определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
* выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
* собирать и анализировать информацию о ценах;
* осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
* разрабатывать анкеты и опросные листы;
* составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
* обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
* выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

**Знать:**

* цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
* особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:
* этапы, маркетинговые мероприятия;
* особенности маркетинга услуг общественного питания;
* средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
* комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
* маркетинговые исследования:
* понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
* источники и критерии отбора маркетинговой информации;
* критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

**ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

 **иметь практический опыт:**

* контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
* участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
* контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

* анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
* работать с нормативно-правовой базой;
* пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
* проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
* контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
* идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

* цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
* основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
* способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания; подготовки столовой посуды и приборов, столового белья; предварительной сервировки столов посудой и приборами; накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам; помощи официанту при подаче блюд по предварительным заказам; приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта; уборки столов в залах; подготовки бара к обслуживанию; обслуживание потребителей напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления ограниченного ассортимента и подачи смешанных напитков коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; работы на АСУ.

**уметь**:

* проводить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;
* соблюдать личную гигиену и требования охраны труда;
* правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
* правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
* способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания;
* технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
* готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; соблюдать стандарты чистоты в зале питания;
* протирать, полировать столовую посуду и приборы со специями, накрывать стол скатертью;
* подавать блюда и напитки под руководством официанта; проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
* обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оформлять витрину и барную стойку;
* использовать торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуду, приборы; использовать инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения баров;
* уметь быстро, но без суеты выполнять обязанности и грамотно организовывать свой труд;
* готовить ограниченный ассортимент смешанные напитки и коктейли алкогольные и безалкогольные; готовить горячие напитки;
* обладать наблюдательностью, что позволит предугадывать желания клиентов;
* уметь быть коммуникабельным, чтобы предлагать коктейли, опережая заказ;
* соблюдать все необходимые пропорции для приготовления напитков и коктейлей;
* получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил;
* использовать АСУ для оформления заказа, передачи его в бар, на производство и расчета с посетителями;
* предоставлять счет и производить расчет с потребителями с помощью системы R-keeper.

**знать:**

* характеристику столовой посуды, приборов и столового белья;
* правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
* правила и технику уборки использованной посуды;
* правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
* нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организации питания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
* способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания;
* технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
* классификацию баров, особенности их деятельности и функционирования;
* технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей и алкогольных безалкогольных; технологии приготовления горячих напитков;
* правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине;
* правила этикета и обслуживания посетителей в барах;
* правила оформления и передачи заказа на производство, бар и расчета с помощью АСУ;
* порядок оформления заказа с помощью системы R-keeper.