

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП.01 Русский язык
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Русский язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общеобразовательного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины: освоение содержания учебной дисциплины Русский язык 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 (на материале изучаемых учебных дисциплин) в учебно-научной, 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.

5. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из 8 разделов:

- Введение. Русский язык в современном мире.
- Язык и речь. Функциональные стили речи.
- Лексика и фразеология.
- Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.
- Морфемика, словообразование, орфография.
- Морфология и орфография.
- Синтаксис и пунктуация (словосочетание, простое предложение).
- Синтаксис и пунктуация (простое осложненное предложение, способы передачи чужой речи).

6. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – **138** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **114** часов, в том числе практических занятий – **30** часов;
консультаций – **18** часов;

7. Виды учебной работы: лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов:

- тестирование;
- контрольные работы;
- практические работы.

9. Виды формы промежуточной аттестации: промежуточная аттестация в форме экзамена.

10. Разработчик аннотации: преподаватель общеобразовательного цикла – Люст Ирина Анатольевна.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП.02 Литература
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Литература является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий

43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общеобразовательного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины: освоение содержания учебной дисциплины Литература 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 чувствальюбви 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.

5. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из 7 разделов:

1. Введение. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы.
2. Русская литература первой половины XIX века.
3. Русская литература второй половины XIX века.
4. Литература начала XX века. Русская литература на рубеже веков. Поэзия начала века.
5. Литература 20-х годов. Литература 30-х – начала 40-х гг. Литература русскогo зарубежья.
6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.
7. Литература 50-80 годов (обзор) русская литература последних лет (обзор).

6. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента – **171** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **171** час, в том числе практических занятий – **40** часов.

7. Виды учебной работы: лекции, консультации, практические занятия

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов:

- практические работы;
- тестирование.

9. Виды формы промежуточной аттестации: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

10. Разработчик аннотации: преподаватель общеобразовательного цикла – Люст Ирина Анатольевна.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП. 03 Иностраный (английский) язык
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Иностраный (английский) язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общеобразовательного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В ходе изучения Иностранного (английского) языка, согласно требованиям стандарта, достигаются следующие **цели**:

- 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 меж-культурном уровне;
 - воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным суб-культурам.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностраный (английский) язык» 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;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;
- 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.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **8 разделов**:

Раздел 1. В гармонии самим собой
 Раздел 2. В гармонии с другими
 Раздел 3. В гармонии с природой
 Раздел 4. В гармонии с миром
 Раздел 5. Шаги к вашей карьере
 Раздел 6. Шаги к пониманию культуры
 Раздел 7. Шаги к эффективному общению
 Раздел 8. Шаги к будущему

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **171 час**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **171 час**.

6. Виды учебной работы

Консультации, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа, работа со справочным материалом, написание сочинений, составление устных и письменных сообщений, домашнее чтение.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- практические занятия
- тестирование
- работа над проектами
- контроль аудирования
- контроль чтения
- контроль письма
- контроль говорения

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по 4 видам речевой деятельности (аудирование, чтение, письмо, говорение)

9. Разработчик аннотации

преподаватель общеобразовательного цикла: Коломийцев Сергей Дмитриевич

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП. 04 История
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер.
Срок обучения 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины История является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общеобразовательного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины История 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.

4. **Содержание дисциплины:**

Дисциплина состоит из 4 разделов:

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества. Раздел 2. Цивилизации древнего мира

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Раздел 4. История России с древнейших времён до конца XVII века Раздел 5. Страны Западной

Европы в XVI–XVIII веках

Раздел 6. Россия в XVIII веке

Раздел 7. Становление индустриальной цивилизации

Раздел 8. Процесс модернизации в странах Востока Раздел 9. Россия в XIX веке

Раздел 10. От новой Истории к Новейшей. Раздел 11. Между мировыми войнами

Раздел 12. Вторая мировая и Великая Отечественная война Раздел 13. Мир во второй половине XX века

Раздел 14. СССР в 1945 – 1991 г.г.

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час;
- в том числе практические занятия 10 часов.

6. **Виды учебной работы:**

Лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа, научно – исследовательская работа.

7. **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ;
- участие в конференциях;
- участие в олимпиадах.

8. **Виды и формы промежуточной аттестации:**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт в форме тестирования.

9. **Разработчик аннотации:**

Преподаватель: Билан Виктор Борисович.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП.05 Физическая культура
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: учебная дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: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 профессионально-оздоровительных 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).

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **13 разделов**:

Введение. Роль физической культуры в современном обществе. Меры безопасности по видам спорта, правила и судейство.

Раздел 1. Легкая атлетика. Футбол

Раздел 2. Гимнастика

Раздел 3. Волейбол

Раздел 4. Силовая подготовка

Раздел 5. Борьба. Аэробика и ритмика

Раздел 6. Баскетбол

Раздел 7. Легкая атлетика. Футбол

Введение. Роль физической культуры в современном обществе. Меры безопасности по видам спорта, правила и судейство.

Раздел 8. Легкая атлетика. Футбол

Раздел 9. Гимнастика

Раздел 10. Спортивные игры

Раздел 11. Силовая подготовка

Раздел 12. Аэробика и ритмика

Раздел 13. Футбол. Подвижные игры

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе практических занятий 171 час.

6. Виды учебной работы

Практические занятия, контрольные нормативы.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы (нормативы);
- защита практических работ;

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: зачет, дифференцированный зачет в форме сдачи тестирования

9. Разработчик аннотации: Бортников Иван Григорьевич.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП. 06 Основы безопасности жизнедеятельности
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО, входит в состав укрупнённой группы специальностей **43.00.00. Сервис и туризм**. Программа учебной дисциплины используется в профессиональной подготовке обучающихся по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

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

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим.

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

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

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из 5 разделов:

Раздел 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 72 часов; в том числе практических занятий 20 часа; самостоятельной работы студента 0 часов.

6. Виды учебной работы:

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, контрольные работы, самостоятельные работы, научно-исследовательские работы и др. По желанию разработчика программы указывается трудоёмкость видов работы в академических часах.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

Тестирование;

Контрольные работы;

Рефераты;

Защита практических работ;

Участие в конференции;

Введение философского словаря.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт в форме тестирования.

(устная форма, решение задач и др.)

9.Разработчик аннотации:

Преподаватель профессионального цикла: Куроптев Сергей Васильевич.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП.07 Астрономия
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Астрономия является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин естественнонаучного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

Личностные результаты освоения учебной дисциплины должны отражать:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономической науки;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли астрономических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной астрономической науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

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

Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины должны отражать:

– использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

Предметные результаты изучения базового курса дисциплины Астрономия должна отражать:

Смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер,

кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная

механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;

Определение физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

Смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна;

Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;

Выражение результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;

Приведение примеров практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;

Решение задачи на применение изученных астрономических законов;

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из 5 разделов

Раздел 1. Введение в астрономию и астрометрия

Раздел 2. Небесная механика

Раздел 3. Строение Солнечной системы. Раздел 4. Астрофизика и звёздная астрономия

Раздел 5. Строение и эволюция Вселенной

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**, в том числе

практических работ **16 часов**.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, практические и лабораторные занятия, контрольные работы.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование
- контрольные работы
- рефераты
- защита практических работ
- участие в конференции

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

9. Разработчик аннотации

преподаватель естественнонаучного цикла: Шепелева Раиса Александровна

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП.08 Родная литература
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета Родная литература является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий

43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебный предмет относится к группе общеобразовательных предметов общеобразовательного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины:

Предметные результаты изучения предметной области учебной дисциплины Родная литература:

- сформированность ответственности за языковую норму как общечеловеческую ценность;
- осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития;
- формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектность диалога;
- сформированность родной литературы как одной из основных национально – культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно – эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;
- сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из 7 разделов:

- Тема 1. Древнерусская литература
- Тема 2. Литература русского Просвещения XVIII века
- Тема 3. Литература XIX века
- Тема 4. Литература XX века.
- Тема 5. Литература Великой Отечественной войны
- Тема 6. Авторская песня
- Тема 7. Поэзия и проза писателей Белгородского края

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе практических занятий – 34 часа.

6. Виды учебной работы: лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы, самостоятельные работы.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов:

- тестирование;
- контрольные работы;
- практические работы;
- самостоятельные работы.

8. Виды формы промежуточной аттестации: промежуточная аттестация в дифференцированного зачета.

9. Разработчик аннотации: преподаватель общеобразовательного цикла – Люст Ирина Анатольевна.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП.09 Математика
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общеобразовательного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины: 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.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **14 глав**:

Глава 1. Действительные числа Глава 2. Степенная функция Глава 3. Показательная функция

Глава 4 Логарифмическая функция Глава 5. Тригонометрические формулы Глава 6.

Тригонометрические уравнения Глава 7. Тригонометрические функции

Глава 8. Прямые и плоскости в пространстве Глава 9. Координаты и векторы

Глава 10. Многогранники и круглые тела Глава 11. Начала математического анализа Глава 12.

Интеграл и его применение

Глава 13. Элементы комбинаторики

Глава 14. Элементы теории вероятностей и математической статистики

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **258** час, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося **234** часов, в том числе: практических занятий **42** часа;

консультации 18 часов.

6. Виды учебной работы: лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы, коллоквиумы, самостоятельная работа.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов:

- тестирование;
- контрольные работы;
- математический диктант;
- рефераты;
- практические работы;

- участие в конференции.

8. Виды формы промежуточной аттестации: промежуточная аттестация в форме письменного экзамена.

9. Разработчик аннотации: преподаватель общеобразовательного цикла – Бараненко Елена Анатольевна.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП.10 Химия
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Химия является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий

43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общеобразовательного цикла.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины Химия, обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

— чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

— готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

— умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• **метапредметных:**

— использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; **предметных:**

— сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

— владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

— владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

— сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

— владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

— сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен владеть:

- основными методами техники безопасности;

- базовыми умениями самостоятельной работы в химической лаборатории для последующего осуществления профессиональной деятельности.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из 2 разделов:

Раздел 1. Органическая химия.

Раздел 2. Общая и неорганическая химия

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 195 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе практический занятий 37 часов, консультаций 18 часов.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы, индивидуальные проекты.

7. Форма текущего контроля успеваемости обучающихся

- накопительная система оценок;
- тестирование;
- контрольные работы;
- участие в конференциях;
- рефераты.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр) по билетам.

9. Разработчик аннотации

Преподаватель общеобразовательного цикла: Кузнецова Елена Николаевна.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОУП. 11 Биология
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины Биология является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в естественнонаучный цикл.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:

В процессе изучения дисциплины достигаются следующие цели:

получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе

Освоение содержания учебной дисциплины Биология обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **Личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно- научной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно -научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- **Метапредметных:**
 - осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
 - способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
 - способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
 - умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
 - способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
 - способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно - научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
 - способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).
- **Предметных:**
 - сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
 - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
 - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
 - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения
- 4. Содержание дисциплины**
Учебная дисциплина состоит из **3 разделов:**
Раздел 1. Учение о клетке Раздел 2. Основы генетики Раздел 3. Эволюционное учение
- 5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**
максимальной учебной нагрузки обучающегося 207 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часа; практических занятий 60 часа;
самостоятельная работа (индивидуальный проект) 21 час, консультаций 6 часов.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы, научно-исследовательская работа.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ;
- участие в научно - практической конференции.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

9. Разработчик аннотации

Преподаватель естественнонаучного цикла: Ельников Григорий Петрович

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ДУП.12 Научная картина мира
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев**

1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины Научная картина мира является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в естественнонаучный цикл.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебного предмета «Научная картина мира» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• личностных:

- Обществознание:

- 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;
- сознательное 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;

- География:

- 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 социально-экономических процессов на состояние природной социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, 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;

- Экология:

- 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,
- умение анализировать 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 области экологии;

- Информатика:

- 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;

- Физика:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• **метапредметных:**

- **Обществознание:**

- 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;

- **География:**

- 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;

- **Экология:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описание, наблюдение, эксперимент) 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 её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

- **Информатика:**

- 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 учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных 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;

- Физика:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов,
- явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• предметных:

- Обществознание:

- 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;
- сформированность 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;
- сформированность 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.

- География:

- 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 социально-экономических 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.

- Экология:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об 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- ---**Информатика:**

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

- Физика:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

4. Содержание дисциплины

Учебная дисциплина состоит из **5 разделов:**

Раздел 1. Обществознание

Раздел 2. География

Раздел 3. Экология

Раздел 4. Информатика

Раздел 5. Физика

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 498 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 498 часов, в том числе практических занятий – 134 часа; лабораторных работ 12 час.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа, научно- исследовательская работа.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ;
- участие в научно - практической конференции.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

9. Разработчик аннотации

Преподаватель естественнонаучного цикла: Чувайлова Наталья Алексеевна, Семидоцкий Владимир Сергеевич, Камаева Елена Николаевна, Галицкая Елена Евгеньевна, Шепелева Раиса Александровна

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

3. Формируемые компетенции

ОК-1 – ОК 10.ПК 1.1-1.5

ПК 2.1-2.8

ПК 3.1-3.6

ПК 4.1-4.5

ПК 5.1-5.5

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь**:
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- загрязнения
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.

5. Содержание дисциплины Теоретические занятия Практические занятия

6. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **36 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36 часов**, из них практических занятий **9 часов**.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;

- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет в форме тестирования.

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Петрякова Марина Анатольевна

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии среднего
профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Формируемые компетенции

ОК 1-ОК 10

ПК 1.1-1.4,

ПК 2.1-2.8,

ПК 3.1-3.6,

ПК 4.1-4.5,

ПК 5.1-5.5

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Обучающийся в ходе изучения дисциплины должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

5. Содержание учебной дисциплины

Теоретические занятия
Практические занятия

6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе практических занятий 16 часов.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы, научно-исследовательская работа.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями,

контрольные работы, тестирование.

в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (тестирование)

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Ерошенко Н.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Формируемые компетенции

ОК-1 – ОК 10.ПК 1.1-1.5

ПК 2.1-2.8

ПК 3.1-3.6

ПК 4.1-4.5

ПК 5.1-5.5

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины студент должен *уметь*:

- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- Составить план действия.
- Определять необходимые ресурсы.
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- Реализовать составленный план.
- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- Определять задачи поиска информации
- Определять необходимые источники информации
- Планировать процесс поиска
- Структурировать получаемую информацию
- Выделять наиболее значимое в перечне информации
- Оценивать практическую значимость результатов поиска
- Оформлять результаты поиска
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- Организовывать работу коллектива и команды
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- Излагать свои мысли на государственном языке
- Оформлять документы
- Описывать значимость своей профессии
- Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) Соблюдать нормы экологической безопасности
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- Использовать современное программное обеспечение
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные

- и бытовые),
 - понимать тексты на базовые профессиональные темы
 - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
 - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
 - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
 - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 - Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.
 - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
 - Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
 - Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.
 - Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
 - Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.
 - Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании
 - Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:
 - -полуфабрикатов,
 - -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,
 - -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,
 - -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,
 - -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
 - Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
 - Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.
- В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать**:
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
 - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
 - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
 - Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
 - Структура плана для решения задач.
 - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
 - Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
 - Приемы структурирования информации
 - Формат оформления результатов поиска информации
 - Содержание актуальной нормативно-правовой документации
 - Современная научная и профессиональная терминология
 - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
 - Психология коллектива
 - Психология личности
 - Основы проектной деятельности

- Особенности социального и культурного контекста
 - Правила оформления документов.
 - Сущность гражданско-патриотической позиции
 - Общечеловеческие ценности
 - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
 - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
 - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
 - Пути обеспечения ресурсосбережения.
 - Современные средства и устройства информатизации
 - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
 - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
 - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
 - особенности произношения
 - правила чтения текстов профессиональной направленности
 - Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.
 - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
 - Последовательность выполнения технологических операций.
 - Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).
 - Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
 - Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
 - Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
 - Правила утилизации отходов.
 - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.
 - Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.
 - Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.
 - Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.
 - Способы правки кухонных ножей
- 5. Содержание дисциплины** Дисциплина состоит из **2 разделов**:
- Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания
- Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- 6. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**
максимальной учебной нагрузки студента **36 часов**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36 часов**, из них практических занятий **12 часов**.
- 7. Виды учебной работы**
Лекции, , практические занятия , контрольные работа.
- 8. Формы текущего контроля успеваемости студентов**
- тестирование;

- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет в форме тестирования. (устная форма, решение ситуационных задач и др.)

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Дроботова Елена Александровна.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в профессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

3. Формируемые компетенции

ОК 1-ОК 11

ПК 1.1-1.4,

ПК 2.1-2.8,

ПК 3.1-3.6,

ПК 4.1-4.5,

ПК 5.1-5.5

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по кредитам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;

- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- психологию коллектива;
- психологию личности;
- основы проектной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- виды кредитных банковских продуктов.

5. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **3 разделов**

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

Раздел 3. Экономические ресурсы производственной деятельности
6.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента **36 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36 часов**, из них практических работ 12 часов.

7. Виды учебной работы

Лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование
- контрольные работы
- рефераты
- защита практических работ
- участие в конференции

9. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

10. Разработчик аннотации

преподаватель общеобразовательного цикла: Бараненко Елена Анатольевна

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.05 Основы калькуляции и учета
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы калькуляции и учета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: общепрофессиональные дисциплины естественнонаучного профиля.

3. Формируемые компетенции

ОК 1-ОК 11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

Обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
 - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
 - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
 - правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
 - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
 - методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
 - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
 - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
 - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

5. Содержание учебной дисциплины

Теоретические занятия
Практические занятия

6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов:

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки – 24 часа, практических занятий -12 часов

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы, тестирование.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями,

контрольные работы, тестирование.

в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (тестирование)

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Ерошенко Н.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.06 Охрана труда
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

3. Формируемые компетенции

ОК 1-ОК 10

ПК 1.1-1.4,

ПК 2.1-2.8,

ПК 3.1-3.6,

ПК 4.1-4.5,

ПК 5.1-5.5

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Обучающийся в ходе изучения учебной дисциплины должен **уметь**: Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.

Знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б.

5. Содержание учебной дисциплины

Теоретические занятия
Практические занятия

6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов:

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки – 36 часов, практических занятий 10 часов.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы, тестирование.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями,

контрольные работы, тестирование.

в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (тестирование)

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Ерошенко Н.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный (английский) язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

3. Формируемые компетенции

ОК 1-ОК 10

ПК 1.1-1.4,

ПК 2.1-2.8,

ПК 3.1-3.6,

ПК 4.1-4.5,

ПК 5.1-5.5

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

уметь:

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **9 разделов**:

Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Раздел 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Раздел 3. Составление меню. Названия блюд

Раздел 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

Раздел 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

Раздел 6. Обслуживание посетителей в ресторане

Раздел 7. Система закупок и хранения продуктов

Раздел 8. Организация работы официанта и бармена

Раздел 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36 часов**, из них практических работ **36 часов**.

6. Виды учебной работы
Консультации, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа, работа со справочным материалом, написание сочинений, составление устных и письменных сообщений, домашнее чтение.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов
● практические занятия

- тестирование

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по 4 видам речевой деятельности (аудирование, чтение, письмо, говорение)

9. Разработчик аннотации

преподаватель общеобразовательного цикла: Коломийцев Сергей Дмитриевич

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервиса туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

3. Формируемые компетенции

ОК 1-ОК 10

ПК 1.1-1.4,

ПК 2.1-2.8,

ПК 3.1-3.6,

ПК 4.1-4.5,

ПК 5.1-5.5

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **3 разделов**:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Раздел 2. Основы военной службы

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36 часов**, из них практических работ **18 часов**.

6. Виды учебной работы

Консультации, практические занятия, контрольные работы

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- практические занятия

- тестирование

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

9. Разработчик аннотации

Преподаватель-организатор ОБЖ: Куроптев Сергей Васильевич

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП. 09 Физическая культура
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервиса туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

3. Формируемые компетенции

ОК 1-ОК 10

ПК 1.1-1.4,

ПК 2.1-2.8,

ПК 3.1-3.6,

ПК 4.1-4.5,

ПК 5.1-5.5

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

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

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

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

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **3 разделов:**

Раздел 1. Легкая атлетика Раздел 2. Гимнастика Раздел 3. Спортивные игры

Раздел 5. Силовая подготовка

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **40 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40 часов**, из них практических работ **36 часов**.

6. Виды учебной работы

Консультации, практические занятия, контрольные работы

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- практические занятия
- тестирование

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

9. Разработчик аннотации

Преподаватель: Бортников Иван Григорьевич

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
- функции органов труда и занятости населения.

4. Содержание дисциплины

Учебная дисциплина состоит из **9 тем:**

Тема 1.1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия. Тема 1.2 Конвенция о защите прав человека и основных свобод

Тема 1.3 Основы гражданского и семейного законодательства.

Тема 1.4 Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.

Тема 1.5 Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации"

Тема 1.6 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Тема 1.7 Медико-социальная экспертиза.

Тема 1.8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.

Тема 1.9. Трудоустройство инвалидов

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе практических занятий 20 часов.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ;
- участие в научно - практической конференции.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

9. Разработчик аннотации

Преподаватель профессионального цикла: Иванова Наталья Анатольевна

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.11 Психология общения
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники, приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

4. Содержание дисциплины

Учебная дисциплина состоит из **19 тем:**

Тема 1. Психология общения: история, структура и значение дисциплины
Тема 2. Общение как слагаемое взаимоотношений

Тема 3. Структура психологии общения

Тема 4. Основы стрессоустойчивости-понятие, особенности формирования
Тема 5. Общение как форма обмена информацией

Тема 6. Развитие стрессоустойчивости через укрепление нервной системы
Тема 7. Общение как форма взаимодействия

Тема 8. Позиции взаимодействия в русле транзактного анализа.

Тема 9. Разработка сценариев взаимодействия и определение их роли в межличностном общении

Тема 10. Основные элементы коммуникации
Тема 11. Виды, правила и техники слушания.
Тема 12. Стрессовые ситуации и работа с ними
Тема 13. Психологические аспекты общения
Тема 14. Деловая беседа

Тема 15. Психологические особенности ведения дискуссий и публичных выступлений.
Тема 16. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов

Тема 17. Гнев и агрессия.
Тема 18. Мораль и этика

Тема 19. Деловой этикет

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе практических занятий 14 часов.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;

- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ;
- участие в научно - практической конференции.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

9. Разработчик аннотации

Преподаватель профессионального цикла: Иванова Наталья Анатольевна

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.12 Православная культура
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Православная культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины Православная культура, составлена на основе учебно-методического комплекса АНО «ИНФОФОНД» «Православная культура» 10-11 классы и используется в общеобразовательной подготовке обучающихся профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3 Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ анализировать и оценивать духовно-нравственные явления как, в общем культурно-историческом, так и в конкретном российском социокультурном контексте;
- ✓ сравнивать и описывать лица, предметы, события, явления, понятия, выделяя их соотношения, общее и существенное различие;
- ✓ раскрывать сущность явлений и понятий.
- ✓ В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- ✓ историко-религиоведческий материал, показывающий характер православной религии и особенности ее воздействия на культуру;
- ✓ конкретно-исторические сведения, касающиеся различных аспектов развития отечественной культуры;
- ✓ историко-биографическую информацию о жизни выдающихся представителей РПЦ и русской культуры.

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из **8 разделов**:

Раздел 1. Священное писание

Раздел 2. Православная икона

Раздел 3. Понятие святости в русской православной культуре

Раздел 4. Православные праздники

Раздел 5 Русские святые

Раздел 6 Монашество – высшее проявление христианства

Раздел 7 Русская Православная Церковь и другие христианские течения

Раздел 8 Православие и религии мира

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **36 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной

нагрузки студента **36 часов**; практических занятий **18 часов**.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы,

проверочные работы.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- защита практических работ;
- эссе.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет в форме деловой игры

9. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Винограденко Елена Алексеевна

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.13 Основы предпринимательства
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:

В ходе изучения Основ предпринимательства, согласно требованиям стандарта, достигаются следующие цели:

- 1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно- смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- 2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- 3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- 4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
- 5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

уметь:

- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;
- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;
- работать с текстами нормативно-правовых источников;
 - использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности
 - осуществлять расчет заработной платы работников в области предпринимательской деятельности;
- составлять типичные формы гражданско-правового договора
- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности

знать:

- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;
- основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 1995 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность
- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;
- основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;

- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
 - основы бухгалтерского учета и отчетности в области предпринимательской деятельности.
 - особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности
- основные понятия и принципы коррупции

4. Содержание дисциплины

Учебная дисциплина состоит из **6 разделов:**

Раздел 1. Содержание и современные формы предпринимательства

Раздел 2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности

Раздел 3. Индивидуальный предприниматель как субъект предпринимательской деятельности

Раздел 4. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности

Раздел 5. Занятость и трудоустройство в Российской Федерации

Раздел 6. Хозяйственные договоры в предпринимательской деятельности

Раздел 7. Риск в деятельности предпринимателя

Раздел 8. Культура предпринимательства

Раздел 9. Коррупция в предпринимательской деятельности

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе практических занятий 8 часов.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы, научно-исследовательская работа.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ;
- участие в научно - практической конференции.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

9. Разработчик аннотации

Преподаватель общеобразовательного цикла: Бараненко Елена Анатольевна

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОП.14 Основы бережливого производства
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины используется в общеобразовательной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:

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

- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов,
- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности,
- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;

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

- основы принципы системы бережливого производства,
- основные методы организации производства на основе концепции БП,
- основные виды потерь, их источники и способы их устранения,
- различные виды статистических методов контроля, систему 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации,
- инструменты бережливого производства,
- основы процессного подхода.

4. Содержание дисциплины

Учебная дисциплина состоит из **3 разделов**:

Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия

Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками

Раздел 3. Статистические метода анализа

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе практических занятий 18 часов.

6. Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольные работы, научно-исследовательская работа.

7. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ;
- участие в научно - практической конференции.

8. Виды и формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

9. Разработчик аннотации

Преподаватель общеобразовательного цикла: Букавцова Ольга Александровна

Аннотация рабочей программы профессионального модуля 01
ПМ.01 Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: программа относится к профессиональному циклу

3. Формируемые компетенции

ОК-1 – ОК 10, ПК 1.1 – ПК 1.4

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать
 - оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

5. Содержание профессионального модуля.

Профессиональный модуль состоит из **2 разделов**:

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

6. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента **415 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **217 часов**; самостоятельной работы студента **0 часов**, учебной практики 108 часов, производственной практики 72 часа.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;

- защита практических работ.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

МДК 01.01 - экзамен, МДК 01.02 – экзамен,

Учебная практика – дифференцированный зачет, Производственная практика – дифференцированный зачет. ПМ.01 итоговая аттестация: экзамен квалификационный

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Петрякова Марина Анатольевна

Аннотация рабочей программы профессионального модуля 02
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Программа профессионального модуля используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

3. Формируемые компетенции

ОК-1 – ОК 10, ПК 2.1 – ПК 2.8.

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **уметь**:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

5. Содержание профессионального модуля. Профессиональный модуль состоит из **7 разделов:**

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

6. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студента **735 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **220 час**; самостоятельной работы студента **23 часа**, консультаций 12 часов, учебной практики 216 часов, производственной практики 252 часа.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;

- рефераты;
- защита практических работ.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

МДК 02.01 - дифференцированный зачет, МДК 02.02 – экзамен,

Учебная практика – дифференцированный зачет, Производственная практика –

дифференцированный зачет. ПМ.02 Итоговая аттестация: экзамен квалификационный

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Петрякова Марина Анатольевна

Аннотация рабочей программы профессионального модуля 03
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный модуль относится к общепрофессиональному циклу, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

3. Формируемые компетенции

ОК-1 – ОК 10, ПК 3.1 – ПК 3.6.

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **уметь**:

- Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
- Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.
- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.

Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов).

- Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.

5. Содержание профессионального модуля. Профессиональный модуль состоит из

2 разделов:

Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

6. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента **622 часа**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **380 часов**; самостоятельной работы студента **26 часов**, консультаций 12 часов, учебной практики 72 часа, производственной практики 108 часов.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

МДК 03.01 - экзамен,

МДК 03.02 – экзамен,

Учебная практика – дифференцированный зачет, Производственная практика – дифференцированный зачет. ПМ.03 Итоговая аттестация: экзамен квалификационный

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Петрякова Марина Анатольевна

Аннотация рабочей программы профессионального модуля 04
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Программа профессионального модуля используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

3. Формируемые компетенции

ОК-1 – ОК 10, ПК 4.1 – ПК 4.5.

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен *уметь*:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

5. Содержание профессионального модуля.

Профессиональный модуль состоит из **2 разделов**:

Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

6. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента **441 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **233 часов**; самостоятельной работы студента **28 часов**, консультаций 12 часов, учебной практики 72 часа, производственной практики 72 часа.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

МДК 04.01 - экзамен, МДК 04.02 – экзамен,

Учебная практика – дифференцированный зачет, Производственная практика –

дифференцированный зачет. ПМ.04 Итоговая аттестация: экзамен квалификационный

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Петрякова Марина Анатольевна

Аннотация рабочей программы профессионального модуля 05
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входит в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Программа профессионального модуля используется в общепрофессиональной подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

3. Формируемые компетенции

ОК-1 – ОК 10, ПК 5.1 – ПК 5.5.

4. Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен *уметь*:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

5. Содержание профессионального модуля.

Профессиональный модуль состоит из **2 разделов**:

Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

6. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента **951 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **375 часов**; самостоятельной работы студента **36 часов**, консультаций 12 часов, учебной практики 252 часов, производственной практики 252 часа.

7. Виды учебной работы

Лекции, практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа.

8. Формы текущего контроля успеваемости студентов

- тестирование;
- контрольные работы;
- рефераты;
- защита практических работ.

9. Виды и формы промежуточной аттестации

МДК 05.01 - экзамен,

МДК 05.02 – дифференцированный зачет, МДК 05.02 – экзамен,

Учебная практика – дифференцированный зачет, Производственная практика – дифференцированный зачет. ПМ.04 Итоговая аттестация: экзамен квалификационный

10. Разработчик аннотации

преподаватель профессионального цикла: Петрякова Марина Анатольевна