

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.01 «Основы философии»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный цикл. Программа предмета составлена с учетом связи с другими дисциплинами учебного плана и рассчитана на знание обучающимися русского языка, литературы, истории.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Знания	Умения
ОК 1 - 11	- основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; - определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов;

промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) – 2 часа.

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Предмет философии и её источники

Тема 1.1 . Основные понятия и предмет философия

Тема 1.2 . Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3. Философия возрождения и Нового времени

Тема 1.4. Современная философия

Раздел 2. Структура и основные направления философии

Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2. Учение о бытии и теории познания

Тема 2.3.Этика и социальная философия

Тема 2.4.Место философии в духовной культуре и её значение

3.Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина История является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина История обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 2 – 9	уметь ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	знать - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

практические занятия – 10 часов

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980- м гг.

Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.- 90е г

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века

Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы

Тема 2.4 Развитие культуры в России

Тема 2.5 Перспективы развития РФ в современном мире

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (3 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина является обязательной частью общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ОК 10	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 обосновать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональной темы	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

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 174 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 164 часа;

промежуточная аттестация в форме: зачета (5, 7 семестр) – 4 часа, дифференцированного зачета (4, 6, 8 семестр) – 6 часов

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1 Вводно – коррективный курс

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе

Раздел 2. Развивающий курс

Тема 2.1. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день образа жизни

Тема 2.2 Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.3 Город, деревня инфраструктура

Тема 2.4 Досуг

Тема 2.5 Новости, средства массовой информации

Тема 2.6 Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 2.7 Образование в России и за рубежом, средне профессиональное образование

Тема 2.8 Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 2.9 Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 2.10 Научно-технический прогресс

Тема 2.11 Профессии, карьера

Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск

Тема 2.13 Искусство и развлечения

Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты

**Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности
«Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»**

Тема 3.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки

Тема 3.2 Типы организаций питания и работа персонала

Тема 3.3 Составление меню, название блюд

Тема 3.4 Кухня, производственные помещения, оборудование

Тема 3.5 Кухонная, столовая посуда и барная стойка

Тема 3.6 Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 3.7 Система закупок продуктов и их хранения

Тема 3.8 Организация работы официанта и бармена

Тема 3.9 Кухня народов мира

**3. Форма промежуточной аттестации: зачет (5, 7 семестр);
дифференцированный зачет (4, 6, 8 семестр)**

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.04 Физическая культура по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина является обязательной частью общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии
ОК 1 - ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1- ОК 10	выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей	влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий

	тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	физическими упражнениями различной направленности
--	--	---

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 174 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

промежуточная аттестация в форме: зачета (3, 5, 7 семестр) – 6 часов, дифференцированного зачета (4, 6, 8 семестр) – 6 часов

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Общая физическая подготовка

Раздел 2. Лыжная подготовка

Раздел 3. Спортивные игры

Тема 3. 1 Волейбол

Тема 3.2 Подвижные игры

Раздел 4. Упражнения оздоровительной направленности

Раздел 5. Общая физическая подготовка

Раздел 6. Лыжная подготовка

Раздел 7. Спортивные игры

Раздел 8. Виды спорта для профессионально-прикладной физической подготовки

Раздел 9. Общая физическая подготовка

Раздел 10. Виды спорта для профессионально-прикладной физической подготовки

3. Форма промежуточной аттестации: зачет (3, 5, 7 семестр);

дифференцированный зачет (4, 6, 8 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Психология общения

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина является обязательной частью общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Психология общения в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 3, ОК 4, ОК 5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы само регуляции поведения	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

	в процессе межличностного общения	этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
--	-----------------------------------	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 26 часов;

практические занятия – 10 часов

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы психологии общения

Тема 1.1 Характеристика общения

Тема 1.2 Общение и индивидуальные особенности человека.

Раздел 2. Прикладные аспекты психологии общения

Тема 2.1 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Тема 2.2. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Тема 2.3 Формы делового общения и их характеристики

Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения

Тема 3.1. Конфликт: его сущность и основные характеристики

Тема 3.2. Управление конфликтной ситуацией

Раздел 4. Этика и этикет делового общения

Тема 4.1. Этика делового общения

Тема 4.2 Этикет и культура делового человека

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (8 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ЕН.01. «Химия»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.01 ХИМИЯ является обязательной частью «*Математический и общий естественнонаучный учебный цикл*» основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина «ЕН.01 ХИМИЯ» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1- 2.8	Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем	основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и

ПК 3.1- 3.7 ПК 4.1- 4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1- 6.5	для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико - химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории
---	--	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 184 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 166 часов; из них лекций – 98 часов;

практических работ – 40 часов;

лабораторных работ – 28 часов;

консультации - 10 часов;

промежуточная аттестация (экзамен) – 8 часов

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Назначение и правила использования лабораторного оборудования

Тема 1.1 Назначение и правила использования лабораторного оборудования

Раздел 2. Физическая химия

Тема 2.1 Основные понятия и законы термодинамики и термохимии

Тема 2.2 Агрегатные состояния веществ и их характеристика

Тема 2.3 Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие

Тема 2.4 Химические реакции

Тема 2.5 Свойства растворов

Тема 2.6 Поверхностные явления

Раздел 3. Коллоидная химия

Тема 3.1 Значение коллоидной химии. Дисперсные системы

Тема 3.2 Коллоидные растворы

Тема 3.3 Грубодисперсные системы

Раздел 4. Физико-химические изменения важнейших органических веществ, входящих в состав пищевых продуктов

Тема 4.1 Жиры, белки и углеводы. Их изменения в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Тема 4.2 Набухание и растворение полимеров

Раздел 5 Аналитическая химия

Тема 5.1 Качественный анализ

Тема 5.2 Классификация катионов и анионов

Тема 5.3 Количественный анализ

3. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02. «Экологические основы природопользования»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ является обязательной частью «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 4.1	Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессионально деятельности регламент экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и принципы среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природо-ресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 40 часов,

лекций – 30 часов;

практических работ – 10 часов;

4. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия экологии

Тема 1.1 Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.2 Общая характеристика экологии как науки

Раздел 2. Основы природоохранной деятельности

Тема 2.1 Краткий очерк истории охраны природы

Тема 2.2 Использование и охрана атмосферы

Тема 2.3 Рациональное использование и охрана водных ресурсов

Тема 2.4 Использование и охрана недр

Тема 2.5 Использование и охрана земельных ресурсов

Тема 2.6 Рациональное использование и охрана растительности

Тема 2.7 Использование и охрана животного мира

Тема 2.8 Охрана ландшафтов

Тема 2.9 Международное Сотрудничество в области рационального природопользования и охраны природы

Раздел 3. Пищевая промышленность и охрана окружающей среды

Тема 3.1 Общая характеристика пищевой промышленности, сферы массового питания и торговли

Раздел 4. Правовые основы природоохранной деятельности

Тема 4.1 Юридическая экологическая ответственность предприятий загрязняющих окружающую среду

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 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 ПК 6.1 – 6.4	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

	факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания
--	--	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 100 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

практические работы – 32 часа

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1 Морфология и физиология микробов

Тема 1.1 Морфология микробов

Тема 1.2 Физиология микробов

Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2 Основы физиологии питания

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (4 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 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 ПК 6.3	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 92 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
 практические работы – 32 часа
 промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых

Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (4 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций питания, является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций питания обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 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 ПК 6.4	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы

	правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	--	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

практические работы – 20 часов

промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.1 Классификация механического оборудования

Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Тема 1.6 Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Раздел 2 Тепловое оборудование

Тема 2.1 Классификация теплового оборудования

Тема 2.2 Варочное оборудование

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Тема 2.4 Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.5 Оборудование для раздачи пищи

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины

Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)

Тема 3.4 Льдогенераторы

Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 4.1 Классификация организаций питания

Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

3. Форма промежуточной аттестации – экзамен (3 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Организация обслуживания является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Организация обслуживания обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - 9

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 10 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3-6.4	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, вес измерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и

	обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, вес измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
--	---	--

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

практические работы – 34 часа

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 2 Торговые помещения организаций питания

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5 Этапы организации обслуживания

Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале

Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов

Тема 9 Специальные формы обслуживания

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (8 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Правовые основы профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело, Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10, ПК 6.1- 6.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
---------------	--------	--------

ОК 1 – 10 ПК 6.1 – 6.4	уметь использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	знать основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации ;понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц ;правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
------------------------------	---	---

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 24 часа;
практические занятия – 12 часов
промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные положения Конституции РФ

Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ

Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации

Раздел 2 Основы гражданского права

Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений

Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц

Раздел 3 Основы трудового права

Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 3.3 Защита трудовых прав работников

Раздел 4 Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

Тема 4.2 Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.3 Административные наказания

Раздел 5 Защита прав субъектов предпринимательской деятельности

Тема 5.1 Правовая охрана хозяйственных прав

Тема 5.2 Судебный порядок разрешения споров

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (8 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС

СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 – 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 11 ПК 6.1-6.3	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 74 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 74 часа;
практические работы – 50 часов
промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1 Системы автоматизации профессиональной деятельности

Тема 1.1 Информационные процессы и технологии

Тема 1.2 Аппаратное и программное обеспечение ИТ

Раздел 2 Офисные технологии подготовки документов. Работа с массивами информации

Тема 2.1 Технология подготовки текстовых документов

Тема 2.2 Технология анализа информации в электронных таблицах

Тема 2.3 Подготовка компьютерных презентаций

Тема 2.4 Автоматизация обработки информации в системах управления базами данных (СУБД)

Тема 2.5 Прикладные программы профессиональной деятельности

Раздел 3 Программное обеспечение

Тема 3.1 Классификация программного обеспечения

Тема 3.2 Операционные системы

Раздел 4 Компьютерные сети

Тема 4.1 Локальные вычислительные сети

Тема 4.2 Глобальная сеть

Раздел 5 Информационная безопасность

Тема 5.1 Угрозы информационной безопасности

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (6 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Охрана труда является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Охрана труда обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 11 ПК 2.2- 2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3-6.5	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травм безопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 64 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;
практические работы – 10 часов
промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

3. Форма промежуточной аттестации – экзамен (3 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - 4, ОК 6, ОК 8 -10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 4 ОК 6 ОК 8 - 10	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 профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и само	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,

	регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	родственные профессиям НПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
--	---	---

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 68 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 20 часов;
 практические занятия – 48 часов
 промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и защита от них

Тема 1.1 Введение в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»

Тема 1.2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС

Тема 1.3. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту

Тема 1.4. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны

Тема 2.2 Способы защиты населения от оружия массового поражения

Тема 2.3 Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 2.4 Организация и порядок призыва граждан на военную службу

Тема 2.5 Основные виды вооружения и военной техники

Раздел 3 Основы первой помощи

Тема 3.1 Основы первой помощи

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (6 семестр)

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Общая характеристика

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по учебному плану:

Объем образовательной программы - 318 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 146 часов;

практические работы – 34 часа;

учебной практики – 54 часа; производственной практики – 72 часа;

консультации – 4 часа; экзамен – 8 часов

2. Структура профессионального модуля:

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

3. Формы промежуточной аттестации

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – дифференцированный зачет 3 семестр

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – дифференцированный зачет 4 семестр

Для профессионального модуля по окончании его освоения предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Общая характеристика

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по учебному плану:

Объем образовательной программы - 352 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 124 часа;

практические работы – 66 часов

учебной практики – 54 часа; производственной практики – 96 часов

курсовая работа – 20 часов; консультации – 4 часа; экзамен – 8 часов

2. Структура профессионального модуля:

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

МДК 02.02 Процессы приготовления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

3. Формы промежуточной аттестации

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – дифференцированный зачет 3 семестр

МДК 02.02 Процессы приготовления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - дифференцированный зачет 4 семестр

Для профессионального модуля по окончании его освоения предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Общая характеристика

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по учебному плану:

Объем образовательной программы - 266 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

практические работы – 60 часов

учебной практики – 36 часов; производственной практики – 72 часа;

консультации – 10 часов: экзамен – 8 часов

2. Структура профессионального модуля:

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

3. Формы промежуточной аттестации

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – дифференцированный зачет 5 семестр

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - дифференцированный зачет 5 семестр

Для профессионального модуля по окончании его освоения предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, кулинарных изделий, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Общая характеристика

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по учебному плану:

Объем образовательной программы - 266 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 86 часов;

практические работы – 54 часа

учебной практики – 72 часа; производственной практики – 36 часов;

консультации -10 часов; экзамен – 8 часов

2. Структура профессионального модуля:

МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, кулинарных изделий, напитков сложного ассортимента

Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

3. Формы промежуточной аттестации

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – дифференцированный зачет 5 семестр

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - дифференцированный зачет 5 семестр

Для профессионального модуля по окончании его освоения предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Общая характеристика

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по учебному плану:

Объем образовательной программы - 756 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 308 часов;

практические работы – 54 часа

учебной практики – 102 часа; производственной практики – 180 часов;

консультации - 4 часа; экзамен – 8 часов

2. Структура профессионального модуля:

МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

3. Формы промежуточной аттестации

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – дифференцированный зачет 8 семестр

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - дифференцированный зачет 8 семестр

Для профессионального модуля по окончании его освоения предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Общая характеристика

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности (организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по учебному плану:

Объем образовательной программы - 326 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 62 часа;

практические работы – 36 часов

учебной практики – 36 часов; производственной практики – 180 часов;

консультации - 4 часа; экзамен – 8 часов, курсовая работа – 20 часов

2. Структура профессионального модуля:

МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей

Формы документов и порядок их заполнения

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

3. Формы промежуточной аттестации

МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

– дифференцированный зачет 8 семестр

Для профессионального модуля по окончании его освоения предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Общая характеристика

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности ВД.7 Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1.	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2.	Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога
ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов
ПК 7.4.	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы
ПК 7.5.	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 7.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.8.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по учебному плану:

Объем образовательной программы - 358 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

практические работы – 10 часов

учебной практики – 120 часов; производственной практики – 144 часов;

консультации - 20 часов; экзамен – 16 часов

2. Структура профессионального модуля:

МДК 07.01. Выполнение работ по профессии Повар

Тема 1.1. Организация рабочего места повара

Тема 1.2 Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 1.3 Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 1.4 Приготовление основных супов и соусов

Тема 1.5 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление

Тема 1.6 Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 1.7 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 1.8 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков

Тема 1.9 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

3. Формы промежуточной аттестации

МДК 07.01. Выполнение работ по профессии Повар

Для профессионального модуля по окончании его освоения предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОУД .01 «Русский язык»

1.Общая характеристика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) и реализуется в процессе освоения обучающимися основной образовательной программы СПО с получением среднего общего образования по специальностям СПО:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить знания: о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и её разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения

4. Перечень формируемых компетенций ОК1-ОК10

5. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 124 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов;
консультации - 16 часов
промежуточная аттестация (экзамен) – 8 часов

6. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.1 Публицистический и художественный стили, их признаки

Тема 1.2 . Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность..

Тема 1.3 Текст. Признаки, структура

Тема 1.4. Тема, основная мысль текста.

Тема1.5 Абзац как средство смыслового членения текста.

Тема 1.6. Типы речи, их основные признаки

Раздел 2. Фонетика. Орфоэпия. Орфография.

Тема 2.1. Фонетические единицы. Ударение.

Тема2.2 Орфоэпические нормы.

Тема 2.3 Правописание приставок.

Тема 2.4 Правописание безударных гласных.

Раздел 3. Лексика и фразеология

Тема 3.1. Лексическое и грамматическое значение слова..

Тема 3.2. Прямое и переносное значение слова

Тема 3.3 Нейтральная, книжная лексика

Тема 3.4. Фразеологизмы. Употребление их в речи.

Тема3.5. Лексические ошибки и их исправление.

Раздел 4. Морфемика. Словообразование. Орфография.

Тема 4.1 Понятие морфемы как значимой части слова.

Тема 4.2.Способы словообразования

Тема 4.3 Правописание приставок

Раздел 5. Морфология и орфография.

Тема 5.1 Имя существительное.

Тема 5.2. Имя прилагательное.

Тема 5.3 Имя числительное.

Тема 5.4. Местоимение.

Тема 5.6. Глагол, глагольные формы.

Тема 5.7.Наречие. Слова категории состояния.

Тема 5.8. Служебные части речи.

Раздел 6. Синтаксис и пунктуация.

Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса.

Тема 6.2. Простое предложение

Тема 6.3 Тире между подлежащим и сказуемым.

7. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Аннотация программы учебной дисциплины ОУД.02. «Литература»

1. Область применения рабочей программы дисциплины

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО по специальностям:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательные дисциплины базовые.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить знания: о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки.

4. Перечень формируемых компетенций ОК1 – ОК10

5. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 115 часов
форма промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)- 2 часа

6. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Литература 1 половины 19 века

Тема 1.1 А.С. Пушкин.

Тема 1.2 М.Ю. Лермонтов.

Тема 1.3 Н.В. Гоголь.

.....

Раздел 2. Литература 2-ой половины 19 века.

Тема 2.1 А.Н. Островский.

Тема 2.2 И.А. Гончаров.

Тема 2.3 И.С. Тургенев.

Тема 2.4 А.А. Фет.

Тема 2.5 Ф.И. Тютчев

Тема 2.6 А.К. Толстой.

Тема 2.7 Н.А. Некрасов
Тема 2.8 М.Е. Салтыков-Щедрин.
Тема 2.9 Ф.М. Достоевский.
Тема 2.10 Л.Н. Толстой.
Тема 2.11 А.П. Чехов.

Раздел 3. Литература 20 века.

Тема 4.1 И.А. Бунин.
Тема 4.2 А.И. Куприн.
Тема 4.3 Поэзия начала 20 века.
Тема 4.4 М. Горький.
Тема 4.5 А.А. Блок.
Тема 4.6 В.В. Маяковский.
Тема 4.7 С.А. Есенин.
Тема 4.8 М.И Цветаева.
Тема 4.9 А.П. Платонов.
Тема 4.10 М.А. Булгаков.
Тема 4.11 М.А. Шолохов
Тема 4.12 А.А. Ахматова.
Тема 4.13 Б.Л. Пастернак.
Тема 4.14 А.Т. Твардовский.
Тема 4.15 Литература 50-80-х (обзор)
Тема 4.16 Поэзия 60-х годов
Тема 4.17 А.И. Солженицын.
Тема 4.18 В.Т. Шаламов.
Тема 4.19 В.М. Шукшин.
Тема 4.20 Н.М. Рубцов.
Тема 4.21 Расул Гамзатов.
Тема 4. 22 А.В. Вампилов.
Тема 4.23 Русская литература последних лет (обзор).

7. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский язык)

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Общая характеристика.

1.1. Область применения рабочей программы.

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Иностранный языка» предназначена для изучения иностранного языка (английского) в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный языка» является частью основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Иностранный языка» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ), входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей «Иностранный языка» ФГОС среднего общего образования.

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

Цели:

Освоение содержания учебной дисциплины «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 мирозидения;
- 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;

8

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

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

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

•предметных:

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Правильно произносить гласные, согласные звуки и буквосочетания; правильно употреблять артикль в той или иной ситуации; правильно употреблять разного вида местоимения.

Образовывать множественное число имен существительных; составлять вопросы; спрягать глаголы в простом настоящем времени; переводить фразы с русского на английский язык и наоборот, используя простое настоящее время; рассказать о себе.

Правильно употреблять предлоги места и направления; спрягать глаголы в настоящем продолженном времени; составлять специальные вопросы; переводить фразы с русского на английский и наоборот, используя простое продолженное время; составить связный текст по теме «My home».

Правильно ставить в предложении прямое и косвенное дополнение; правильно употреблять притяжательные местоимения; составлять монологическое высказывание по теме «My working day».

Употреблять предлог «of» для выражения отношений родительного падежа; переводить глаголы в простом прошедшем времени; переводить фразы с русского на английский и наоборот, используя простое прошедшее время; составить монологическое высказывание по теме «Our holiday».

Составить фразы на английском языке, используя времена группы Past; переводить фразы с русского на английский и наоборот; различать времена группы Past; составить монологическое высказывание на тему «Географическое положение Англии»; ответить по-английски на вопросы по теме «Географическое положение Англии».

Составить монологическое высказывание на тему «Политическая система Англии»; отвечать на вопросы по-английски по этой теме; переводить фразы с русского на английский и наоборот, используя сочетания «there is, there are».

Образовывать степени сравнения прилагательных; переводить фразы с русского на английский и наоборот, используя степени сравнения прилагательных; определить по картинке достопримечательности Лондона и рассказать о них по-английски; отвечать на вопросы по-английски о достопримечательностях Лондона.

Употреблять степени сравнения прилагательных в речи; правильно употреблять количественные и порядковые числительные; составить монологическое высказывание на тему «Лондон (достопримечательности)», прочитать и понять инструкцию и руководство по эксплуатации необходимого механизма.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

Алфавит. Правила произношения и чтения согласных и гласных букв. Правила произношения буквосочетаний. Правила употребления there is/there are. Имя существительное (род, мн. и ед. число). Определение имени существительного. Правила образования множественного числа имени существительного. Исключения из правил.

Определение артикля. Правила употребления артикля в предложении. Исключения из правил. Правила образования вопросов. Лексику по темам «Myself» и «My family».

Предлоги места и направления; правило образования специальных вопросов; правила образования и употребления простого продолженного времени; глаголы, которые не употребляются в настоящем продолженном времени. Лексику по теме «My home».

Понятие прямого и косвенного дополнения; его место в предложении; правила употребления прямого и косвенного дополнения в предложении; правила употребления притяжательных местоимений.

Правило выражения отношений родительного падежа с помощью предлога «of», правило образования и употребления простого прошедшего времени, формы неправильных глаголов.

Образование и употребление времен группы Past; правило спряжения глаголов во временах группы Past; таблицу неправильных глаголов; правила орфографии спряжения глаголов; географическое положение Англии; основные математические понятия цифры, числа, математического действия.

Политическую систему Англии; английские эквиваленты слов «еще», «все еще», «один еще»; правила употребления «there is, there are»; знать определения и основные названия транспорта, деталей, механизмов.

Географическое положение Лондона; достопримечательности Лондона; правило образования степеней сравнения прилагательных; исключения из правил образования степеней сравнения прилагательных; эквиваленты слов «еще, все еще, один еще», важные и основные понятия оборудования.

Степени сравнения прилагательных и правила их употребления; правила орфографии числительных; Правила употребления модальных глаголов в речи, их эквиваленты, правила образования порядковых числительных; праздники и традиции в Англии, новые лексические единицы по теме.

Правила спряжения глаголов to be/ to have, применять их в речи в нужной форме. Знать лексические единицы по изученным темам и применять их в устной речи.

1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов.

2. Структура учебной дисциплины.

Введение

Раздел 1. Фонетическая структура английского языка.

Тема 1.1 «Правила чтения согласных и гласных букв в английском языке»

Раздел 2. Грамматическая структура английского языка.

Тема 2.1 «Местоимения в английском языке».

Тема 2.2 «Времена английского глагола».

Тема 2.3 «Мой рабочий день»

Тема 2.4. «Мой досуг».

Тема 2.5. «Иностранные языки в нашей жизни».

Раздел 3. Основные геометрические понятия и физические явления.

Тема 3.1 «Математические действия»

Тема 3.2 «Степени сравнения прилагательных»

Тема 3.3 «Артикли в английском языке»

Раздел 4. «Лондон и его достопримечательности».

Тема 4.1 «Достопримечательности Лондона»

Тема 4.2 «Модальные глаголы».

Тема 4.3 «Культурные события Лондона»

Тема 4.4 «Климат Англии».

Обобщение знаний по лексике и грамматике английского языка.

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

История

1. Область применения рабочей программы дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина ОУД 04 История относится к общеобразовательному циклу дисциплин

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану

—117 часов, в том числе: лекций - 108 часов;

практических занятий — 8 часов.

5 Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1 Древнейшая стадия истории человечества

Тема 1.1 Происхождение человека. Люди эпохи палеолита

Тема 1.2. Неолитическая революция и её последствия

Раздел 2 Цивилизации Древнего мира.

Тема 2.1. Древнейшие государства.

Тема 2.2.. Великие державы Древнего Востока.

Тема 2.3. Древняя Греция

Тема 2.4 Древний Рим.

Тема 2.5 Культура и религия Древнего мира

Раздел 3 Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Тема 3.1. Великое переселение народов .

Тема 3.2. Возникновение ислама.

Тема 3.3. Принятие христианства славянскими народами

Тема 3.4. Восток в средние века. Китайская культура

Тема 3.5. Военная реформа Карла Мартела

Тема 3.6 Основные черты западноевропейского феодализма.

Тема. 3.7. Повседневная жизнь горожан в средние века

Тема 3.8 Крестовые походы.

Тема. 3.9.Зарождение централизованных государств в Европе.

Раздел 4.От Древней Руси к Российскому государству.

Тема 4.1 Образование Древнерусского государства.

Тема 4.2.Крещение Руси и его значение.

Тема 4.3 Общество Древней Руси.

Тема 4.4.Раздробленность на Руси.

Тема 4.5.Древнерусская культура.

Тема 4.6. Монгольские завоевания и его последствия

Тема 4.7.Начало возвышения Москвы.

Тема 4.8.Образование единого русского государства.

Раздел 5.Россия в XVI –XVII веках: от великого княжества к царству.

Тема 5.1Россия в правление Ивана Грозного .

Тема 5.2.Смутное время начала XVII века.

Тема 5.3.Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

Тема 5.4.Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.

Тема 5.5.Культура Руси конца XIII –XVII веков.

Раздел 6.Страны Запада и Востока в XVI–XVIII вв.

Тема 6.1.Зарождение ранних капиталистических отношений

Тема.6.2 Великие географические открытия. Образование колониальных империй

Тема 6.3.Возрождение и гуманизм в Западной Европе.

Тема 6.4 Реформация и контрреформация.

Тема 6.5 Становление абсолютизма в европейских странах.

Тема 6.6 Англия в XVII –XVIII веках.

Тема 6.7 Страны Востока в XVI –XVIII веках.

Тема 6.8.Страны Америки и колониальная экспансия европейцев.

Тема 6.9.Развитие культуры и науки в XVII –XVIII веках.

Раздел 7 Россия в конце XVII- XVIII веков: от царства к империи

Тема 7.1 Россия в эпоху петровских преобразований

Тема 7.2 Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные восстания

Тема 7.3 Внутренняя и внешняя политика России в середине – второй половине XVIII века.

Тема 7.4 Русская культура XVIII века.

Раздел 8 Становление индустриальной цивилизации

Тема 8.1 Промышленный переворот и его последствия

Тема 8.2 Международные отношения

Тема 8.3 Политическое развитие стран Европы и Америки

Тема 8.4 Развитие западноевропейской культуры

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 9.1 Колониальная экспансия европейских стран. Индия.

Тема 9.2 Китай и Япония

Раздел 10 Российская империя в XIX веке

Тема 10.1 Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века

Тема 10.2 Движение декабристов

Тема 10.3 Внутренняя политика Николая I.

Тема 10.4 Общественное движение во второй четверти XIX в.

Тема 10.5 Внешняя политика во второй четверти XIX века.

Тема 10.6 Отмена крепостного права и реформы 60-70 годов XIX века и их последствия.

Тема 10.7 Общественное движение во второй половине XIX века.

Тема 10.8 Экономическое развитие во второй половине XIX века.

Тема 10.9 Внешняя политика России во второй половине XIX века.

Тема 10.10 Русская культура XIX века.

Раздел 11 От Новой истории к Новейшей

Тема 11.1 Мир в начале XX века.

Тема 11.2 Пробуждение Азии в начале XX века.

Тема 11.3 Россия на рубеже XIX -XX

веков.

Тема 11.4 События 1905-1907 годов в России.

Тема 11.5 Серебряный век русской культуры

Тема 11.6 Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов.

Тема 11.7 Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю

Тема 11.8 Октябрьская революция в России

Тема 11.9 Гражданская война в России.

Раздел 12. Между мировыми войнами

Тема 12.1 Европа и США в 1920- 1930 г. г.

Тема 12.2 Недемократические режимы

Тема 12.3 Турция, Китай, Индия, Япония

Тема 12.4 Международные отношения в 20- 30 годы

Тема 12.5 Культура в первой половине XX века

Тема 12.6 Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР

Тема 12.7 Индустриализация и коллективизация в СССР.

Тема 12.8 Советское государство и общество в 1920 -1930 годы.

Тема 12.9 Советская культура в 1920 -1930 годы

Раздел 13. Вторая мировая война

Тема 13.1 Накануне второй мировой войны

Тема 13.2 Первый период второй мировой войны.

Тема 13.3 Второй период Второй мировой войны.

Раздел 14. Мир во второй половине

XX века – начале XXI века.

Тема 14.1 Послевоенное устройство мира.

Тема 14.2 Ведущие капиталистические страны.

Тема 14.3 Перемены в странах Восточной Европы

Тема 14.4 Крушение колониальной системы.

Тема 14.5 Международные отношения

Тема 14.6 Развитие культуры

Раздел 15 Апогей и кризис советской системы. 1945 – 1991 годы

Тема 15.1 СССР в послевоенные годы

Тема 15.2 СССР в 1950-начале 1960- х годов

Тема 15.3 СССР во второй половине 1960-начале 1980 годов

Тема 15.4 СССР в годы перестройки

Тема 15.5 Развитие советской культуры (1945-1991 годы)

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX– начале XXI века.

Тема 16.1 Политический кризис осени 1993 года .

Тема 16.2 Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты.

Тема 16.3 Российская Федерация на рубеже XX –начале XXI века

Тема 16.4 РФ в системе международных отношений.

6. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачёт - 1 ч.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы, контроля и оценки результатов обучения .а также формы и методы

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Основы безопасности

1. Область применения рабочей программы дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОУД . 06 Основы безопасности относится к общеобразовательному циклу дисциплин.

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

Освоение содержания учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение следующих результатов:

• личностных:

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

• метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
- предметных:
 - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
 - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
 - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; – развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

4 Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану: 70 часов, в том числе :лекций 52 часа;

практических занятий 16 часов

5 .Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1 Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья

Тема 1.1 Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья

Раздел 2 Государственная система обеспечения безопасности населения

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

Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

Тема 2.3 Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны

Тема 2.4 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан

Раздел 3 Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1 История создания Вооруженных Сил России

Тема 3.2 Организационная структура Вооруженных Сил

Тема 3.3 Воинская обязанность

Тема 3.4 Военнослужащий – защитник своего Отечества

Раздел 41 Основы медицинских знаний

Тема 4.1 Основы медицинских знаний

6. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт- 2ч.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы, контроля и оценки результатов обучения .а также формы и методы

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОУД.07 «Астрономия»
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» является частью основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (базовая подготовка) по специальностям:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Астрономия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). Учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

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

Цели:

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений, происходящих в космосе, восприятия информации естественнонаучного и профессионально значимого содержания;
- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- грамотного использования современных технологий;
- охраны здоровья, окружающей среды.

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

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области астрофизики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

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

- приводить примеры: роль астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитного излучения для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;
- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет-светимость», физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта

Доплера;

- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;
- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион: самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;
- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания астрономии, отделение ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

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

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;
- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;
- смысл физического закона Хаббла;
- основные этапы освоения космического пространства;
- гипотезы происхождения Солнечной системы;
- основные характеристики и строение Солнца, Солнечной атмосферы;
- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы – 44 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов;

консультации – 0 часов;

промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 2 часов.

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Астрономия, ее значение и связь с другими науками

Тема 1.1 Предмет астрономии. Особенности астрономии и ее методов.

Тема 1.2 Телескопы

Раздел 2. Практические основы астрономии

Тема 2.1 Звезды и созвездия. Небесные координаты и звездные карты

Тема 2.2 Видимое движение звезд на различных географических широтах.

Тема 2.3 Годичное движение Солнца по небу. Движение и фазы Луны.

Тема 2.4 Затмения Солнца и луны

Тема 2.5 Время и календарь.

Раздел 3. Строение Солнечной системы

Тема 3.1 Развитие представлений о строении мира.

Тема 3.2 Конфигурация планет. Синодический период.

Тема 3.3 Законы движения планет Солнечной системы.

Тема 3.4 Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе.

Тема 3.5 Движение небесных тел под действием сил тяготения.

Тема 3.6 Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов.

Раздел 4. Природа тел солнечной системы

Тема 4.1 Общие характеристики планет. Строение Солнечной системы. Система Земля—Луна

Тема 4.2 Планеты земной группы. Планеты-гиганты

Тема 4.3 Спутники планет. Карликовые планеты. Малые тела Солнечной системы.

Раздел 5. Солнце и звезды

Тема 5.1 Состав и строение Солнца. Атмосфера Солнца и солнечная активность.

Тема 5.2 Определение расстояний до звезд. Видимая и абсолютная звездные величины.

Тема 5.3 Спектры, цвет и температура звезд. Диаграмма «спектр - светимости»

Тема 5.4 Определение массы звезд. Двойные звезды. Размеры и модели звезд.

Тема 5.5 Переменные и нестационарные звезды

Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной

Тема 6.1 Галактика. Млечный Путь. Движение звезд в Галактике.

Тема 6.2 Межзвездная среда: газ и пыль.

Тема 6.3 Другие звездные системы – галактики.

Тема 6.4 Основы современной космологии.

Тема 6.5 Жизнь и разум во Вселенной.

3. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Обществознание (вкл. экономику и право)

1. Область применения рабочей программы дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОУД. 08 Обществознание (вкл. экономику и право) относится к общеобразовательному циклу дисциплин.

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

Освоение содержания учебной дисциплины Обществознание (вкл. экономику и право) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения

поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

- 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.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану –118 часов, в том числе: лекций - 106 часов; практических занятий – 10 часов.

5. Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1. Человек и общество

Тема 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2 Общество как сложная система

Раздел 2. Духовная культура человека и общества

Тема 2.1 Духовная культура личности и общества

Тема 2.2 Наука и образование в современном мире

Тема 2.3 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел 3. Экономика

Тема 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы.

Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Тема 3.3 Рынок труда и безработица.

Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Раздел 4 Социальные отношения

Тема 4.1 Социальная роль и стратификация

Тема 4.2 Социальные нормы и конфликты

Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы

Раздел 5. Политика

Тема 5.1 Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 5.2 Участники политического процесса

Раздел 6 Право

Тема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений.

Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации.

Тема 6.3 Отрасли российского права

6. Форма промежуточной аттестации дифференцированный зачёт- 2 ч.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы, контроля и оценки результатов обучения .а также формы и методы

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Естествознание(биология, химия)

1.Область применения рабочей программы дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

составленной на основании ФГОС 3 поколения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОУД.09 Естествознание относится к общеобразовательному циклу

3.Результаты освоения учебной дисциплины: освоение содержания учебной дисциплины география направлено на достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

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

предметных:

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы 186 часов; в том числе

Теоретическое обучение 156 часов

Практические работы 15 часов

Лабораторные работы 15 часов

Консультации 10 часов

5. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Биология

Тема 1.1 Биология— совокупность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии

Тема 1.2 Клетка

Тема 1.3 Организм

Тема 1.4 Вид

Тема 1.5 Экосистемы

Раздел 2. Общая и неорганическая химия

Тема 2.1 Основные понятия и законы химии

Тема 2.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Тема 2.3 Строение вещества

Тема 2.4 Вода. Растворы

Тема 2.5 Неорганические соединения

Раздел 3. Органическая химия

Тема 3.1 Органические соединения

Тема 3.2 Химия и жизнь

6. Форма промежуточной аттестации

1 курс 2 семестр - экзамен

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОУД.09 ФИЗИКА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Область применения рабочей программы.

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» является частью основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ), входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей «Физика» ФГОС среднего общего образования.

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

Цели:

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение

студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- 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:**

- 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,

- явление 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:**

- 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.

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

- **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:** движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- **отличать** гипотезы от научных теорий;
- **делать выводы** на основе экспериментальных данных;
- **приводить примеры, показывающие, что:** наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- **приводить примеры практического использования физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернет, научно-популярных статьях.
- **применять полученные знания для решения физических задач;**
- **определять** характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- **измерять ряд физических величин**, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи; оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; рационального природопользования и защиты окружающей среды.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся **должен знать/понимать:**

- **смысл понятий:** физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- **смысл физических величин:** скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- **смысл физических законов** классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов.

2. Структура учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1. Механика

Тема 1.1 Кинематика

Тема 1.2. Основы динамики

Тема 1.3. Законы сохранения.

Тема 1.4. Механические колебания.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика

Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории.

Тема 2.2 Элементы термодинамики

Тема 2.3 Изменение агрегатных состояний веществ.

Раздел 3 Электродинамика

Тема 3.1 Электростатика

Тема 3.2 Постоянный ток

Тема 3.3 Магнетизм

Тема 3.4 Электромагнитная индукция

Раздел 4 Электромагнитные колебания и волны

Тема 4.1 Электромагнитные колебания и волны

Раздел 5 Элементы физической оптики

Тема 5.1 Элементы физической оптики

Раздел 6 Строение атома и квантовая физика

Тема 6.1 Строение атома и квантовая физика

3. Форма промежуточной аттестации – контрольная работа

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

География

1. Область применения рабочей программы дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
составленной на основании ФГОС 3 поколения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОУД.10 География относится к общеобразовательному циклу

3. Результаты освоения учебной дисциплины:

Результаты освоения учебной дисциплины: освоение содержания учебной дисциплины география направлено на достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, 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;

Метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность

- и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
 - осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
 - умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
 - представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
 - понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

Предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных 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.

- 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 природ-ных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о при-родных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оцен-ки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы 36 часов; в том числе

Теоретическое обучение 26 часов

Практические работы 10 часов

4. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. Общая характеристика мира

Тема 1.1 Источники географической информации

Тема 1.2 Политическое устройство мира

Тема 1.3 География мировых природных ресурсов

Тема 1.4 География населения мира

Раздел 2. Мировое хозяйство

Тема 2.1 Современные особенности развития мирового хозяйства

Тема 2.2 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Тема 2.3 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Тема 2.4 География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Раздел 3. Регионы мира

Тема 3.1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Тема 3.2 География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Тема 3.2 География населения и хозяйства Африки

Тема 3.3 География населения и хозяйства Северной Америки

Тема 3.4 География населения и хозяйства Латинской Америки

Тема 3.5 География населения и хозяйства Австралии и Океании

Раздел 4. Россия в современном мире

Тема 4.1 Россия в современном мире

Раздел 5. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Тема 5.1 Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

5. Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОУД. 11. «Математика»
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ), входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

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

Цели:

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» 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.

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

- выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма,

используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;

- проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;
- вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
- определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;
- строить графики изученных функций;
- описывать по графику и в простейших случаях по формуле поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения;
- решать уравнения, простейшие системы уравнений, используя свойства функций и их графиков;
- вычислять производные и первообразные элементарных функций, используя справочные материалы;
- исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов и простейших рациональных функций с использованием аппарата математического анализа;
- вычислять в простейших случаях площади с использованием первообразной;
- решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, простейшие иррациональные и тригонометрические уравнения, их системы;
- составлять уравнения и неравенства по условию задачи;
- использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод;
- изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем;
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины по учебному плану:

Объем образовательной программы - 258 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 234 часов;
 консультации - 16 часов;
 промежуточная аттестация (экзамен) – 8 часов.

2. Структура учебной дисциплины:

Раздел 1. АЛГЕБРА

Тема 1.1 Введение. Действительные числа

Тема 1.2. Корни и степени

Тема 1.3 Логарифмы

Раздел 2. Функции

Тема 2.1 Числовая функция, ее свойства и график

Тема 2.2 Степенные, показательные и логарифмические функции

Тема 2.3 Уравнения и неравенства

Тема 2.4 Тригонометрические функции

Раздел 3. Начала математического анализа

Тема 3.1 Дифференциальное исчисление

Тема 3.2 Интегральное исчисление

Раздел 4. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей

Тема 4.1 Элементы комбинаторики, математической статистики и теории вероятностей

Раздел 5. Геометрия

Тема 5.1 Координаты и векторы

Тема 5.2 Прямые и плоскости в пространстве

Тема 5.3 Многогранники

Тема 5.4 Тела и поверхности вращения

Раздел 6. Обобщение и систематизация знаний по дисциплине

3. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.