

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОДБ.01. Русский язык и литература

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают русский язык и литературу в объеме 333 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения **раздела I Русский язык** являются:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

Личностными результатами изучения **раздела II Литература** являются:

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

общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

– сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсы и др.);

Метапредметными результатами изучения раздела I Русский язык являются:

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

Метапредметными результатами изучения раздела II Литература

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

Предметными результатами изучения раздела I Русский язык являются:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Предметными результатами изучения раздела II Литература являются:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 500 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 333 часа;

Самостоятельной работы обучающегося 167 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1 Русский язык

Введение

Тема 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 2. Лексика и фразеология

Тема 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 4. Морфемика, словообразование, графика, орфография

Тема 5. Морфология и орфография

Тема 6. Синтаксис и пунктуация

Орфографический практикум

Обобщающее повторение к итоговой аттестации

Раздел 2 Литература

Русская литература XIX века

Тема 1. Русская литература первой половины XIX века

1.1 Русская литература первой половины XIX века.

1.2 А.С. Пушкин.

1.3 М.Ю. Лермонтов

1.4 Н.В. Гоголь.

Тема 2. Русская литература второй половины XIX века

2.1 Русская литература второй половины XIX века.

2.2 А. Н. Островский.

2.3 И. А. Гончаров.

2.4 И. С. Тургенев.

2.5 Н.Г. Чернышевский.

- 2.6 Н. С. Лесков.
- 2.7 М. Е. Салтыков-Щедрин.
- 2.8 Ф. М Достоевский.
- 2.9 Л. Н Толстой.
- 2.10 А. П. Чехов.

Тема 3. Поэзия второй половины

- 3.1 Ф. И. Тютчев. Стихотворения
- 3.2 А. А. Фет. Стихотворения.
- 3.3 А. К. Толстой. Стихотворения.
- 3.4 Н. А. Некрасов.

Литература XIX века

Тема 4.. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

- 4.1 Русская литература XX века.
- 4.2 И. А. Бунин.
- 4.3 А. И. Куприн.
- 4.4 Серебряный век русской поэзии.
- 4.5 Символизм.
- 4.6 К. Д. Бальмонт.
- 4.7 М. Горький.
- 4.8 А. А. Блок.

Тема 5. Литература 20-х годов

- 5.1 Особенности развития литературы 20-х..годов
- 5.2 В. В. Маяковский.
- 5.3 С. А. Есенин.

Тема 6. Литература 1930 — начала 1940-х годов

- 6.1 Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.
- 6.2 М. И.Цветаева.
- 6.3 О. Э. Мандельштам.
- 6.4 А. П. Платонов.
- 6.5 М. А. Булгаков.
- 6.6 А. Н. Толстой.
- 6.7 М. А. Шолохов.

Тема 7. Литературапериода Великой Отечественной войны и послевоенных лет

- 7.1 Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.
- 7.2 А.А. Ахматова.
- 7.3 Б.Л. Пастернак.

Тема 8. Литературапериода 1950-1980 годов

- 8.1 Особенности литературы периода 1950-1980-х годов.
- 8.2 А.Т. Твардовский
- 8.3 А. И Солженицын.
- 8.4 А.В. Вампилов.
- 8.5 Творчество поэтов в 1950—1980-е годы.

8.6 Н.М. Рубцов.

8.7 Расул Гамзатов.

Тема 9. Литература русского зарубежья.

9.1 Русское литературное зарубежье.

9.2 В. В. Набоков.

Тема 10. Литература конца 1980—2000-х годов

10.1 Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.

10.2 В.С. Токарева.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- тематический план и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОДБ.02. Английский язык

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают английский язык в объеме 171 час.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.02 Английский язык являются:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; –

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

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

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

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.02 Английский язык являются:

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

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

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

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

Предметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.02 Английский язык являются:

– 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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

Самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Вводный курс

Тема 1.1. Введение

Раздел 2. Повседневное общение

Тема 2.1 Бытовая лексика

Тема 2.2 Человек и общество.

Раздел 3. Страноведение

Тема 3.1 Соединённые Штаты Америки и Великобритания

Тема 3.2 Моя страна

Раздел 4. Деловой английский

Тема 4.1 Деловая лексика

Раздел 4. Деловой английский

Тема 4.1 Деловая лексика

Раздел 5. Профессия «повар, кондитер»

Тема 5.1 Профессиональная лексика

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- тематический план и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОДБ.03.Математика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают математику в объеме 228час.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- 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;

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- 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;

Предметными результатами изучения учебной дисциплины «ОДБ.03 Математика» являются:

- 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, иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 228 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 114 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Развитие понятия о числе

Тема 2.Корни, степени

Тема 3.Степенная функция

Тема 4.Показательная функция

Тема 5. Логарифмическая функция.

Тема 6. Понятия тригонометрии и основные тригонометрические формулы

Тема 7. Тригонометрические уравнения и неравенства

Тема 8.Тригонометрические функции

Тема 9. Производная

Тема 10.Первообразная

Тема 11. Элементы комбинаторики и интеграл

Тема 12.Элементы теории вероятностей и математической статистики

Геометрия

Тема 13. Параллельность прямых и плоскостей

Тема 14.Перпендикулярность прямых и плоскостей

Тема 15.Многогранники

Тема 16.Тела и поверхности вращения

Тема 17.Метод координат в пространстве

Тема 18.Подготовка к экзаменам.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОДБ.04 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают историю в объеме 171 час.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.04 История являются:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства 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;
- 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.

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.04 История являются:

- 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;

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

Предметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.04 История являются:

сформированность представлений о роли 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 с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 171 час;

самостоятельной работы обучающегося- 85 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 2. Цивилизации Древнего мира.

Тема 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Тема 4. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.

Тема 6. Страны Западной Европы в XVI-XVIII веках.

Тема 7. Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи Россия в эпоху петровских преобразований

Тема 8. Становление индустриальной цивилизации.

Тема 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Тема 10. Российская империя в XIX веке

Тема 11. От Новой истории к Новейшей.

Тема 12. Между мировыми войнами. Европа и США.

Тема 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.

Тема 14. Мир во второй половине XX— начале XXI века.

Тема 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы.

Тема 16 Россия и мир на рубеже XX-XXI веков

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОДБ.05 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают физическую культуру в объеме 171 час.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

В результате изучения и освоения содержания учебной дисциплины ОДБ.05 Физическая культура студент должен достичь следующих результатов:

• **личностных**

- ✓ Готовность и способность студента к саморазвитию и личностному самоопределению
- ✓ Сформировать устойчивые мотивации к здоровому образу жизни и обучению
- ✓ Готовность к службе в Вооруженных Силах Российской Федерации, его защите
- ✓ Потребность к самостоятельному использованию средств физической культуры

- ✓ Умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью.
- ✓ Готовность самостоятельно использовать навыки профессиональной адаптивной физической культуры в трудовых и жизненных ситуациях
- ✓ Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности
- **метапредметных**
 - ✓ способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике
 - ✓ освоение знаний полученных в процессе учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ.
 - ✓ Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий, для самостоятельного использования специальных средств и методов двигательной активности
 - ✓ Готовность и способность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками и с целью обмена опытом информационно познавательной деятельности
- **предметных**
 - ✓ умение использовать разнообразные формы и виды физкультурно – оздоровительной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - ✓ владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактика и предупреждение заболеваний связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - ✓ выполнение контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике и лыжам при соответствующей тренировке, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО «Готов к труду и обороне» с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
 - ✓ владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физических качеств и физического развития.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 171 час;
 самостоятельной работы обучающегося- 85 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Формирование здорового образа жизни

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1 Легкая атлетика и кроссовая подготовка

Тема 2.2 Гимнастика

Тема 2.3 Спортивные игры

Тема 2.4 Лыжная подготовка

Тема 2.5 Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 2.6 Настольный теннис

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают основы безопасности жизнедеятельности в объеме 72 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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 кон-

кретной 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, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося- 36 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 4. Основы медицинских знаний

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *ОДБ.07 Физика*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают физику в объеме 143 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОДБ.07 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 повышению 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, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

- **предметных:**

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

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 143 часа;
 самостоятельной работы обучающегося- 71 час.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

тема 1. Механика

тема 2. Основы молекулярной физики и термодинамики

тема 3. Электродинамика

тема 4. Колебания и волны

тема 5. Оптика

тема 6. Элементы квантовой физики

тема 7. Эволюция вселенной

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *ОДБ.08 Обществознание*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают обществознание в объеме 143 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.08 Обществознание являются:

- 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 к государственным символам (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;

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.08 Обществознание являются:

- 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;

Предметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.08 Обществознание являются:

- 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, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 39 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Человек и общество

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

1.2. Общество как сложная система

2.1. Духовная культура личности и общества

2.2. Наука и образование в современном мире

2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Тема 3. Социальные отношения

3.1. Социальная роль и стратификация

3.2. Социальные нормы и конфликты

3.3. Важнейшие социальные общности и группы

Тема 4. Политика

4.1. Политика и власть. Государство в политической системе

4.2. Участники политического процесса

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;

- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *ОДБ.09 Биология*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают биологию в объеме 72 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами: изучения учебной дисциплины ОДБ.10 Биология являются:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.10 Биология являются:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

Предметными результатами изучения учебной дисциплины ОДБ.10 Биология являются:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося- 36 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Учение о клетке

Тема 2: Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.

Тема 3: Основы генетики и селекции.

Тема 4: Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.

Тема 5: Происхождение человека

Тема 6: Основы экологии

Тема 7: Бионика.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОДБ.10 География

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают географию в объеме 72 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- 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;

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- 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;

Предметными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- 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.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 46 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 23 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Источники географической информации

Тема 2. Политическое устройство мира

Тема 3. География мировых природных ресурсов

Тема 4. География населения мира

Тема 5. Мировое хозяйство

Тема 6. Регионы мира

Тема 7. Россия в современном мире

Тема 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *Право*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают право в объеме 100 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна),
- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметными результатами изучения учебной дисциплины являются:

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

- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической ответственности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 50 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема 1. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 2. Правоотношения правовая культура и правовое поведение личности

Тема 3. Основы конституционного права Российской Федерации

Тема № 4. Правосудие и правоохранительные органы

Тема № 5. Гражданское право

Тема № 6. Правовое регулирование образовательной деятельности

Тема № 7. Семейное право

Тема № 8. Трудовое право

Тема № 9. Административное право и административный процесс

Тема № 10. Уголовное право и уголовный процесс

Тема № 11. Международное право как основа взаимоотношений государств мира.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *Экономика*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают экономику в объеме 90 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: О.00 Общеобразовательный цикл

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

Личностными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна),
- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

Метапредметными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметными результатами изучения учебной дисциплины являются:

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической ответственности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 45 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Экономика и экономическая наука

Тема 2 Семейный бюджет

Тема 3. Товар и его стоимость

Тема 4. Рыночная экономика

Тема 5. Труд и заработная плата

Тема 6. Деньги и банки

Тема 7. Государство и экономика

Тема 8. Международная экономика

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве в объеме 34 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 17 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1 Введение в курс микробиологии

Тема 1.2 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания

Раздел 2. Основы гигиены и санитарии

Тема 2.1 Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Тема 2.2 Санитарно-технологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания

Тема 2.3 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.4 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины

- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают физиологию питания с основами товароведения продовольственных товаров в объеме 34 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 34 часов;
 самостоятельной работы обучающегося- 17 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение

Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение

Тема 1.3. Обмен веществ и энергии

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 2.1Классификация продовольственных товаров

Тема 2.2Зерномучные товары

Тема 2.3Плодоовощные товары

Тема 2.4 Вкусовые товары

Тема 2.5 Кондитерские товары

Тема 2.6Молочные товары

Тема 2.7Пищевые жиры

Тема 2.8 Мясные товары

Тема 2.9Рыбные товары

Тема 2.10Дрожжи и химические разрыхлители

Тема 2.11Вспомогательные материалы для кулинарных и мучных кондитерских изделий

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины
- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают Техническое оснащение и организация рабочего места в объеме 34 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 34 часов; самостоятельной работы обучающегося- 17 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Организация общественного питания

Тема 1.1 Организация кулинарного и кондитерского производства

Раздел 2. Механическое оборудование

Тема 2.1 Общие сведения о машинах и механизмах

Тема 2.2 Универсальные приводы

Тема 2.3 Машины для обработки овощей

Тема 2.4 Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.5 Машины для подготовки кондитерского сырья

Тема 2.6 Машины для приготовления теста и полуфабрикатов

Тема 2.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Раздел 3. Тепловое оборудование

Тема 3.1 Общие сведения о тепловом оборудовании

Тема 3.2 Пищеварочные котлы

Тема 3.3 Пароварочные шкафы и другие паровые аппараты

Тема 3.4 Аппараты для жарки и выпечки

Тема 3.5 Варочно-жарочное оборудование

Тема 3.6 Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи

Раздел 4. Холодильное оборудование

Тема 4.1 Холодильное оборудование на предприятиях общественного питания

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины
- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают Экономические и правовые основы производственной деятельности в объеме 30 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 15 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Ведение производственной деятельности на основе экономических и правовых знаний

Введение

Тема 1.1 Основы экономики

Тема 1.2 Предпринимательство и организационно – правовые формы организаций

Тема 1.3.Основной и оборотный капитал предприятия сервиса

Тема 1.4 Издержки производства и себестоимость продукции и услуг

Тема 1.5Ценообразование на предприятии

Тема 1.6Прибыль и рентабельность предприятия

Раздел 2.Организация деятельности предприятия сервиса

Тема 2.1Планирование деятельности предприятия

Тема 2.2Инновационная деятельность предприятия и подготовка нового производства

Тема 2.3 Оценка эффективности деятельности предприятия

Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности

Тема 3.1Кадры предприятия. Организация и производительность труда

Тема 3.2Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины

- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *ОП.05. Безопасность жизнедеятельности*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают Безопасность жизнедеятельности в объеме 32 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных 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 саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных

чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 16 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Обеспечение безопасности личности, общества и государства

Тема 1.1 Основы комплексной безопасности

Тема 1.2 Защита населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций

Раздел 2. Изучение основ медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 2.1 Основы здорового образа жизни

Тема 2.2 Основы медицинских знаний и оказания первой медицинской помощи

Раздел 3. Обеспечение военной безопасности государства

Тема 3.1 Основы обороны государства

Тема 3.2 Основы военной службы

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины
- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06 Деловая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают деловую культуру в объеме 18 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- соблюдать правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место.

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

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 27 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 18 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 9 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение

Тема 1.1 Этика и культура поведения

Тема 1.2 Психологические аспекты делового общения

Тема 1.3 Индивидуальные особенности личности в деловом общении

Тема 1.4 Конфликты в деловом общении.

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины
- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *ОП.07 Охрана труда*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают охрану труда в объеме 18 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
- пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- применять безопасные приёмы труда на территории предприятия и в производственных помещениях;
- использовать экобиозащитную и противопожарную технику;
- определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

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

- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
- возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
- действие токсичных веществ на организм человека;
- законодательство в области охраны труда;
- меры предупреждения пожаров и взрывов;
- нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
- общие требования безопасности на территории предприятия и производственных помещений;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 27 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 18 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 9 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение.

Тема 1.1 Промышленная и пожарная безопасность труда

Тема 1.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 1.3 Производственная санитария

Тема 1.4 Правила электробезопасности на предприятии.

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины
- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.08 Калькуляция и учёт

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают калькуляцию и учёт в объеме 61 часа.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

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

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

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

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

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учёта предметов материального оснащения;
- виды нормативно-технологической документации.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 91 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 61 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 30 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета

Тема 1.1. Общая характеристика. Введение

Тема № 1. 2. Торговые вычисления.

Раздел 2. Сборники рецептур

Тема 2.1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Тема 2.2. Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий

Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Тема 3.1 Виды цен и ценообразование

Тема 3.2 Калькуляция на предприятиях общественного питания.

Раздел 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания

Тема 4.1. Материальная ответственность, ее документальное оформление

Тема 4.2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Тема 4.3. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.

В рабочей программе представлены:

- ✓ паспорт программы учебной дисциплины
- ✓ структура и содержание учебной дисциплины
- ✓ условия реализации программы учебной дисциплины
- ✓ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.01 в объеме 177 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл. ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 177 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося- 17 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 54 часа.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Механическая, кулинарная обработка овощей и грибов и приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Введение.

Тема 1.1 Технология обработки и очистки овощей. Сложная, простая нарезка корнеплодов и клубнеплодов.

Тема 1.2 Технология обработки овощей (плодовых, десертных, салатных, пряных овощей, консервированных, быстро-замороженных и солёных)

Тема 1.3 Понятие о способах тепловой обработки продуктов.

Тема 1.4 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.02 в объеме 186 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл. ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 186 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 30 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 54 часа.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

МДК. 02. 01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 1.1 Технология приготовления блюд и гарниров из круп

Тема 1.2 Технология приготовления блюд из макаронных изделий

Тема 1.3 Технология приготовления блюд из бобовых изделий

Раздел 2. Приготовление блюд из яиц и творога

МДК. 02. 01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 2.1 Технология приготовления блюд из яиц

Тема 2.2 Технология приготовления блюд из творога

Раздел 3. Приготовление теста и изделий из него

МДК. 03. 01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 3.1 Технология приготовления блюд и изделий из теста

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.03 в объеме 252 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл. ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие

- технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
 - оценивать качество готовых блюд;
 - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила провидения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 252 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 22 часов;

учебной практики – 132 часа;

производственной практики – 54 часа.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Приготовление супов и соусов

МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов

Тема 1.1 Технология приготовления бульонов

Тема 1.2 Технология приготовления заправочных супов

Тема 1.3 Технология приготовления супов-пюре, прозрачных, молочных и холодных супов

Тема 1.4 Технология приготовления

соусов с мукой; на сливочном, растительном масле, сливках; холодных соусов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.04 в объеме 165 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл.
ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 165 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 33 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося- 11 часов;

учебной практики – 78 часов;

производственной практики – 54 часа.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и морепродуктов

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Тема 1.1. Технология обработки рыбы с костным скелетом и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов

Тема 1.2 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом и морепродуктов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.05 в объеме 210 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл. ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления и блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 210 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –66 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

учебной практики – 90 часов;

производственной практики – 54 часа.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы

МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Тема 1.2 Технология обработки птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы

Тема 1.3 Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса, мясопродуктов.

Тема 1.4 Технология приготовления и оформления простых блюд из птицы.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы профессионального модуля *ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.06 в объеме 186 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл. ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических

продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 186 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной практики – 66 часов;

производственной практики – 54 часа.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Ведение технологического процесса по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок

МДК 06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.

Тема 1.1 Технология приготовления бутербродов, салатов и винегретов

Тема 1.2 Технология приготовления рыбных и овощных блюд и закусок

Тема 1.3 Технология приготовления мясных блюд и закусок

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.07 в объеме 123 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл. ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 123 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 33 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;

учебной практики – 60 часов;

производственной практики – 30 часов.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Ведение технологического процесса по приготовлению сладких блюд и напитков

МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

Тема 1.1 Технология приготовления сладких блюд

Тема 1.2 Технология приготовления горячих и холодных напитков.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности. Обучающиеся в учреждении СПО по данной профессии изучают ПМ.08 в объеме 697 часов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: П.00 Профессиональный цикл.
ПМ.00 Профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 697 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –121 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –812 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной практики – 486 часов;

производственной практики – 90 часов.

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Ведение технологического процесса по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Введение.

Тема 1.1 Подготовка кондитерского сырья к производству

Тема 1.2 Полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 1.3 Замес теста и способы его разрыхления

Тема 1.3 Замес теста и способы его разрыхления

Тема 1.4 Дрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1.5 Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты из него

Тема 1.5 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов

Тема 1.6 Пирожные и торты

Тема 1.7 Мучные и кондитерские изделия пониженной калорийности

Тема 1.8 Стандартизация и контроль качества продукции.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Содержание профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины *ФК.00 Физическая культура*

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с ФГОССПО по профессии. Обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают физическую культуру в объеме 58 часов.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: ФК.00 Физическая культура

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

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

- 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 самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, и лыжам, для оценки собственного уровня физической подготовленности и готовности к выполнению нормативов ВФСК «ГТО»
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины студент **должен знать/понимать:**

- 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 физическими упражнениями различной направленности.

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

Всего- 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 часа;

практических работ – 34;

самостоятельной работы обучающегося – 19 часов;

5. Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1 Роль физической культуры в профессиональной деятельности

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1 Профессионально-прикладная физическая подготовка

Тема 2.2 Основы самообороны и самозащиты

Тема 2.3 Настольный теннис.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.