

АННОТАЦИИ
НА РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР
КГПОБУ «КАМЧАТСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ 01. РУССКИЙ ЯЗЫК

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.01 Русский язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.01 Русский язык предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.01 Русский язык входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- формирование у студентов представления о русском языке как о предмете и инструменте познания мира, знаний и умений в области русского языка, необходимых для будущей трудовой деятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Задачи:

- дать студентам представление о роли языка в жизни общества, о языке как развивающемся явлении, о месте русского языка в современном мире, о его богатстве и выразительности; обеспечить усвоение определенного круга знаний из области фонетики, графики, орфоэпии, орфографии, лексики, морфемики, словообразования, морфологии, синтаксиса, пунктуации, стилистики, а также формирование умений применять эти знания на практике;
- развивать речь студентов: обогащать их активный и пассивный запас слов, грамматический строй речи; способствовать усвоению норм литературного языка, формированию и совершенствованию умений и навыков грамотного и свободного владения устной и письменной речью во всех основных видах речевой деятельности;
- формировать и совершенствовать орфографические и пунктуационные умения и навыки;
- формировать умение анализировать речевые факты, оценивать их с точки зрения нормированности, соответствия ситуации общения;
- формировать умение анализировать и составлять тексты разных жанров и стилей.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

знать/понимать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

- 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;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 78 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 78 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.1. Язык и речь

Тема 1.2. Функциональные стили речи и их особенности.

Тема 1.3. Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи.

Раздел 2. Лексика и фразеология.

Тема 2.1. Слово в лексической системе языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление

Тема 2.2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения. Лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас.

Тема 2.3. Фольклорная лексика и фразеология. Лексические нормы.

Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Тема 3.1. Фонетические единицы.

Тема 3.2. Орфоэпические нормы.

Тема 3.3. Орфография.

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.

Тема 4.1. Понятие морфемы как значимой части слова. Способы словообразования. Тема 4.2. Орфография.

Раздел 5. Морфология и орфография.

Тема 5.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное.

Тема 5.2. Имя прилагательное.

Тема 5.3. Местоимение

Тема 5.3. Глагол. Причастие и деепричастие.

Тема 5.4. Имя числительное

Тема 5.5. Наречие

Раздел 6. Служебные части речи.

Тема 6.1. Предлог как часть речи. Союз как часть речи.

Тема 6.2. Частица как часть речи. Междометия и звукоподражательные слова.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Тема 7.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.

Тема 7.2. Простое предложение. Осложненное простое предложение.

Тема 7.3. Сложное предложение.

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, игровой метод (лото «Наречие», лото «Фразеологизмы», мозговой штурм, работа группами, парами), написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.02. ЛИТЕРАТУРА

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.02 Литература является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.02 Литература предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.02 Литература входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- формирование у студентов представления о литературе как о предмете и инструменте познания мира, знаний и умений в области литературы, необходимых для будущей трудовой деятельности по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер

Задачи:

- **освоение** знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
- **знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;
- **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- **применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно - выразительные средства языка, художественная деталь). Анализировать эпизод (сцену)

- художественного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно - историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы
 - определять род и жанр произведения;
 - сопоставлять литературные произведения;
 - выявлять авторскую позицию;
 - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты); соблюдая нормы литературного произношения;
 - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
 - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

знать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей - классиков 19 - 20 вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 207 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 207 часов:

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1.Русская литература первой половины XIX века

Тема 1.1.Творчество Пушкина Тема 1.2.Творчество М.Ю. Лермонтова Тема 1.3Творчество Н.В. Гоголя

Раздел 2.Русская литература второй половины XIX века.

Тема 2.1.Творчество Н.А. Островского Тема 2.2Творчество И.А. Гончарова.

Тема 2.3.Творчество И.С. Тургенева.

Тема 2.4.Творчество Н.С. Лескова **Раздел 3.Поэзия середины XIX века** Тема 3.1.Творчество Ф.И. Тютчева Тема 3.2. Творчество А.А. Фета Тема 3.3.Творчество Н.А. Некрасова

Раздел 4.Литература конца XIX века Тема 4.1.Творчество Ф.М. Достоевского Тема 4.2.Творчество М.Е. Салтыкова- Щедрина Тема 4.3. Творчество Л.Н. Толстого

Тема 4.4.Творчество А.П. Чехова

Раздел 5 Зарубежная литература 2-й половины XIX века

Тема 5.1.Обзор зарубежной литературы 2-й половины 19 века

Раздел 6 Поэзия начала XX века

Тема 6.1.Направления серебряного века

Тема 6.2.Творчество А.А. Блока

Тема 6.3.Творчество А.А. Ахматовой

Тема 6.4.Творчество С.А. Есенина

Тема 6.5.Творчество М.И. Цветаевой

Раздел 7Проза первой половины XX века

Тема 7.1.Творчество И.А. Бунина

Тема 7.2. Творчество А.И. Куприна

Тема 7.3.Творчество Максима Горького

Тема 7.4.Творчество М.А. Булгакова

Тема 7.5 Творчество А.П. Платонова

Тема 7.6 Творчество М.А. Шолохова

Раздел 8 Литература о Великой Отечественной войне

Тема 8.1 Поэзия о войне

Тема 8.2 Проза о войне

Раздел 9 Поэзия и проза середины века

Тема 9.1 Творчество Б. Пастернака

Тема 9.2 Творчество А.Т. Твардовского

Тема 9.3. Творчество А.И. Солженицына

Тема 9.4. Творчество В. Распутина

Тема 9.5. Творчество В. Астафьева

Тема 9.6. Творчество В. Шукшина

Раздел 10 Повторение

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, лекции - дискуссии, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами, парами), написание рефератов, докладов, сочинений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.03 Иностранный язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.03 Иностранный язык входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель: развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой языковой социокультурной, учебно-познавательной).

Задачи: развитие и воспитание способности пользоваться иностранным языком в профессиональной деятельности, повышение культуры речи и расширение кругозора о стране изучаемого языка, формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

знать:

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

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 172 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 172 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение в предмет

Тема 1.1 «Входной» срез знаний.

Раздел 2. Грамматика.

Тема 2.1 Имя существительное.

Тема 2.2 Прилагательное.

Тема 2.3 Наречие.

Тема 2.4 Глагол.

Тема 2.5 Грамматика.

Раздел 3. Описание людей.

Тема 3.1 Части тела.

Тема 3.2. Характер человека.

Тема 3.3 Правила этикета.

Тема 3.4 Мой друг.

Раздел 4. Краеведение.

Тема 4.1 Иркутская область.

Тема 4.2 г. Братск.

Тема 4.3 Озеро Байкал.

Раздел 5. Страноведение.

Тема 5.1 Россия.

Тема 5.2 Москва.

Тема 5.3 Великие люди России.

Тема 5.4 США.

Тема 5.5 Вашингтон - столица США.

Тема 5.6 Великие люди Америки.

Тема 5.7 Великобритания.

Тема 5.8 Лондон - столица Британии Тема 5.9 Великие люди Британии Тема 5.10 Канада.

Тема 5.11 Оттава - столица Канады.

Тема 5.12 Австралия.

Тема 5.13 Флора и фауна Австралии.

Тема 5.14 Новая Зеландия.

Тема 5.15 Веллингтон - столица острова.

Тема 5.16 Итоговый урок по страноведению.

Раздел 6. Человек, здоровье, спорт.

Тема 6.1 Анатомия человека.

Тема 6.2 Виды спорта. Здоровый образ жизни.

Тема 6.3 Спорт в России, США и Британии».

Тема 6.4 Олимпийские игры

Тема 6.5 Спортивная жизнь в городе Братске.

Раздел 7. Повседневная жизнь, условия для проживания.

Тема 7.1 Мой рабочий день.

Тема 7.2 Мой дом, квартира, общежитие».

Тема 7.3 Дома в Британии.

Тема 7.4 Американские дома.

Тема 7.5 «Легко ли быть молодым?»

Раздел 8. Досуг, хобби.

Тема 8.1 Праздники в России, США и Великобритании».

Тема 8.2 Театр, кино, концерт

Тема 8.3 Мои планы на летние каникулы.

Раздел 9. Новости, СМИ.

Тема 9.1 Телевидение, радио, каналы Тема 9.2 Компьютер, интернет.

Тема 9.3 Газеты, журналы, книги.

Раздел 10. Образование, обучение.

Тема 10.1 Образование в США, Британии.

Тема 10.2 Образование в России.

Раздел 11. Итоговый урок за I курс обучения.

Тема 10.3 Моя будущая профессия.

Раздел 11. Знакомство, встречи, общение.

Тема 11.1 Моя биография Тема 11.2 Моя семья.

Тема 11. Давайте знакомится!

Раздел 12. Повседневные слова и выражения.

Тема 12.1 Дежурные фразы на каждый день.

Тема 12.2 Речевой этикет **Раздел 13. Деньги, банк.**

Тема 13.1 Посещение банка Тема 13.2 Известные банки мира, банкиры Тема 13.3 Деньги, Валюта, Банки **Раздел 14.**

Транспорт

Тема 14.1 Путешествие по странам и континентам Тема 14.2 Отдел «Ювелирные изделия, бижутерия».

Тема 14.3 Транспорт в городе Братске **Раздел 15. Кафе, рестораны, бары** Тема 15.1 Посещение кафе, ресторана.

бара Тема 15.2 Шведский стол Тема 15.3 Английская еда, напитки **Раздел 16. Посещение врача, больницы** Тема 16.1

Анатомия человека, болезни.

Тема 16.2.В больнице

Раздел 17. Итоговый урок за 1 курс

Тема 17.1 Итоговый срез знаний за 1 курс обучения

Раздел 18. Введение.

Тема 18.1 Летние каникулы.

Раздел 19. Профессии и специальности.

Тема 19.1 Моя профессия - «Повар, кондитер».

Раздел 20. Продукты питания, еда, пища.

Тема 20.1 Ягоды Тема 20.2 Фрукты Тема 20.3 Овощи.

Тема 20.4 Первые блюда- супы.

Тема 20.5 Крупы, каши, гарниры.

Тема 20.6 Специи, пряности Тема 20.7 Мясо Тема 20.8 Рыба

Тема 20.9 Хлеб, хлебобулочная продукция.

Тема 20.10 Кисломолочная продукция, яйцо.

Тема 20.11 Десертные блюда Тема 20.12 Напитки

Тема 20.13 Контрольная работа по теме «Еда, пища, продукты питания» **Раздел 21. Электробытовая техника для кухни.**

Тема 21.1 Посуда, электробытовая техника.

Тема 22.1 Меры веса, прилагательные, глаголы по профессии.

Раздел 22. Технология приготовления блюд.

Тема 22.2 Технология приготовления блюд **Раздел 23. Национальные кухни разных стран мира** Тема 23.1 Национальная кухня: Россия,

США, Великобритания **Раздел 24. Заключительный**

Тема 24.1 Еда, питание

Тема 24.2 Моя будущая профессия

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций),
- наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения).
- практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов)
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.04 ИСТОРИЯ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.04 История является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.04 История предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.04 История входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель: создание условий для формирования и пробуждения постоянного интереса, обучающихся к изучению истории через изучение фактов, событий, личностей

правителей и политиков, неформального усвоения знаний о родной земле, воспитание преданных России граждан.

Задачи:

- способствовать воспитанию гражданственности, национальной идентичности, развитию мировоззренческих убеждений обучающихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- способствовать развитию способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- способствовать овладению умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате изучения дисциплины студент должен знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 125 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 125 часов:

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Древнейшая стадия истории человечества.

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Предпосылки возникновения цивилизации **Раздел 2 Цивилизации Древнего мира.**

Тема 2.1 Древние цивилизации Востока Тема 2.1 Древние цивилизации Востока

Тема 2.2 Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций

Тема 2.3 Контрольная работа №1. Древнейшая стадия истории человечества Тема 2.4

Анализ контрольной работы № 1. Древнейшая стадия истории человечества Тема 2.5

Культура древних цивилизаций.

Раздел 3 Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Тема 3.1 Особенности развития цивилизаций Востока в Средние века

Тема 3.2 Становление и расцвет западноевропейской средневековой цивилизации

Раздел 4 История России с древнейших времен до конца XVII века.

Тема 4.1 Восточная Европа: природная среда и человек Тема 4.2 Восточные славяне в VII—VIII вв.

Тема 4.3 Рождение Киевской Руси

Тема 4.4 Крещение Руси. Русь и ее соседи в XI-начале XII вв.

Тема 4.5 Древняя Русь в эпоху политической раздробленности Тема 4.6 Борьба Руси с иноземными завоевателями Тема 4.7 Русь на пути к возрождению. От Руси к России.

Тема 4.8. Россия в царствование Ивана Грозного Тема 4.9. Россия в середине и второй половине XVII в.

Тема 4.1.1 Русская культура в XIII-XVII вв

Раздел 5 Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI - XVIII вв.

Тема 5.1 Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу

Тема 5.2 Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии

Тема 5.3 Государство и власть в эпоху перехода к индустриальной цивилизации Тема 5.4 Европа XVII в.: новации в хозяйствовании, образе жизни и социальных нормах Тема 5.4 Век Просвещения

Тема 5.5 Революции XVIII в. и их значение для утверждения индустриального общества

Тема 5.6. Контрольная работа № 2. Цивилизации Средневековья

Тема 5.7 Анализ контрольной работы № 2. Цивилизации Средневековья

Раздел 6 Россия в XVIII веке.

Тема 6.1 Россия в период реформ Петра I

Тема 6.2 Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I (1725-1762 гг.)

Тема 6.3 Россия во второй половине XVIII в.

Тема 6.4 Культура России в середине и во второй половине XVIII в.

Раздел 7 Становление индустриальной цивилизации.

Тема 7.1 Различные европейские модели перехода от традиционного к индустриальному обществу

Тема 7.2 Особенности духовной жизни нового времени

Тема 7.3 Промежуточный срез знаний обучающихся

Раздел 8 Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Тема 8.1 Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии

Тема 8.2 Контрольная работа № 3. Индустриальный мир.

Тема 8.3 Анализ контрольной работы № 3. Индустриальный мир.

Раздел 9 Россия в XIX веке.

Тема 9.1 Россия в первой половине XIX столетия Тема 9.2 Внешняя политика Александра I и Николая I

Тема 9.3 Интеллектуальная и художественная жизнь России первой половины XIX в.

Тема 9.4 Россия во второй половине XIX века.

Тема 9.5 Пореформенная Россия Тема 9.6 второй половины XIX в.

Тема 9.7 Повседневная жизнь населения России в XIX в.

Раздел 10 От Новой истории к Новейшей.

Тема 10.1 Международные отношения в начале XX в.

Тема 10.2 «Прекрасная эпоха»: западное общество в начале XX в.
Тема 10.3 Россия в начале XX в. Первая мировая война
Тема 10.4 Февральская революция в России

Тема 10.5 Контрольная работа № 4. От Новой истории к Новейшей
Тема 10.6 Анализ контрольной работы № 4. От Новой истории к Новейшей.

Раздел 11 Между мировыми войнами.

Тема 11.1 Страны Европы в 20-е годы XX в.

Тема 11.2 Запад в 30-е годы XX в.

Тема 11.3 Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX в.

Тема 11.4 Международные отношения в 20—30-е годы XX в.

Тема 11.5 Строительство социализма в СССР: модернизация на почве традиционализма

Раздел 12 Вторая мировая война.

Тема 12.1 Вторая мировая война: причины, ход, значение
Тема 12.2 СССР в годы Великой Отечественной войны
Тема 12.3 Контрольная работа № 5. Мировые войны.

Тема 12.4 Анализ контрольной работы № 5. Мировые войны.

Раздел 13 Мир во второй половине XX века.

Тема 13.1 «Холодная война»

Тема 13.2 Научно-технический прогресс

Тема 13.3 Страны Азии, Африки и Латинской Америки

Раздел 14 СССР в 1945-1991 гг.

Тема 14.1 Россия в системе международных отношений СССР в послевоенный период:
углубление традиционных начал в советском обществе

Тема 14.2 Советский Союз в период частичной либерализации режима

Тема 14.3 СССР в конце 1960-х — начале 1980-х годов

Тема 14.4 СССР в период перестройки

Тема 14.5 Контрольная работа № 6. Мир во второй половине XX века.

Тема 14.6 Анализ контрольной работы № 6. Мир во второй половине XX века.

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

Тема 15.1 Российская Федерация на современном этапе.

Тема 15.2 Мир в XXI в.

Тема 15.3 Дифференцированный зачет

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы: словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций), наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения), практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов), метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры

Составитель: Майдан Н.Ф.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.05 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.05 Обществознание является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.05 Обществознание предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.05 Обществознание входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель: используя возможности дисциплины, способствовать формированию гуманистического мировоззрения, необходимых моральных ориентиров, гражданской, любви к Родине, политической и правовой культуры, толерантному отношению к иному образу жизни, мыслей, экологической культуры.

Задачи

- способствовать формированию у студентов целостное мировоззрение, позволяющее правильно определить свое место в современном мире и обществе;
- способствовать осознанию смысла и цели своей жизни, вооружить умениями и навыками логического и творческого мышления;
- обеспечить ориентацию студентов на высшие ценности и идеалы;
- помочь сознательно занять жизненную позицию, основанную на интернационализме, общественной активности, оптимизме и др.

В результате изучения дисциплины студент должен знать/понимать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

уметь

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудио-визуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 78 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 78 часов:

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.

Тема 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества.

Тема 1.2 Общество как сложная система

Раздел 2 Основы знаний о духовной культуре человека и общества.

Тема 2.1 Духовная культура личности и общества.

Тема 2.2 Наука и образование в современном мире

Тема 2.3 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел 3 Социальные отношения

Тема 3.1 Социальная роль и стратификация

Тема 3.2 Социальные нормы и конфликты

Тема 3.3 Важнейшие социальные общности

Раздел 4 Политика как общественное явление

Тема 4.1 Политика и власть. Государство в политической системе.

Тема 4.2 Участники политического процесса

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы: словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций), наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения).практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов), метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.09 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.09 Естествознание является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.09 Естествознание предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.09 Естествознание входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

освоение обучающимися знаний о современной естественнонаучной картине мира

и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

- овладение обучающимися умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественнонаучного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления у обучающихся в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации;
- воспитание у обучающихся убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение студентам естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 248 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 248 часов.

4. Содержание дисциплины:

ФИЗИКА Тема 1.

Введение.

Раздел 2. Механика

Тема 2.1 Механическое движение. Относительность механического движения. Виды движения (равномерное, равноускоренное, периодическое) и их графическое описание.

Тема 2.2 Взаимодействие тел. Законы Ньютона.

Тема 2.3 Закон всемирного тяготения. Невесомость.

Тема 2.4 Исследование зависимости силы трения от веса тела.

Тема 2.5 Закон сохранения импульса и реактивное движение.

Тема 2.6 Закон сохранения механической энергии.

Тема 2.7 Работа и мощность.

Тема 2.8 Механические колебания. Период и частота колебаний.

Тема 2.9 Механические волны. Свойства волн.

Раздел 3. Молекулярная физика. Термодинамика.

Тема 3.1 Атомно-молекулярное строение вещества. Масса и размеры молекул

Тема 3.2 Тепловое движение. Температура как мера средней кинетической энергии частиц.

Тема 3.3 Модель идеального газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа.

Тема 3.4 Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы. Изопроцессы.

Тема 3.5 Опытная проверка закона Гей-Люссака.

Тема 3.6 Работа газа.

Тема 3.7 Кристаллические и аморфные вещества. Жидкие кристаллы.

Тема 3.8 Механические свойства твердых тел. Закон Гука.

Тема 3.9 Первый закон термодинамики. Второй закон термодинамики.

Тема 3.10 КПД тепловых двигателей. Тепловые машины, их применение.

Тема 3.11 Молекулярная физика. Термодинамика.

Раздел 4 Электродинамика

Тема 4.1 Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон Кулона.

Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Закон Ома для участка цепи.
Тема 4.3 Сборка электрической цепи и измерение силы тока и напряжения на ее различных участках.
Тема 4.4 Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.
Тема 4.5 Измерение работы и мощности электрического тока. Расчет стоимости израсходованной энергии.
Тема 4.6 Магнитное поле тока и действие магнитного поля на проводник с током. Электродвигатель.
Тема 4.7 Явление электромагнитной индукции.
Тема 4.8 Наблюдение явлений электромагнитной индукции.
Тема 4.9 Получение и передача электроэнергии. Проблемы энергосбережения.
Тема 4.10 Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн.
Тема 4.11 Свет как электромагнитная волна. Волновые свойства света.
Тема 4.12 Инфракрасное, ультрафиолетовое и рентгеновское излучения. Шкала электромагнитных волн
Тема 4.13 Электродинамика.
Раздел 5 Строение атома и квантовая физика Тема 5.1 Корпускулярные свойства света. Фотоэффект
Тема 5.2 Теория фотоэффекта. Фотоны.
Тема 5.3 Строение атома. Планетарная модель атома и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом.
Тема 5.4 Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии.
Тема 5.5 Ядерная энергетика.
Тема 5.6 Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.

ХИМИЯ

Раздел 1 Неорганическая химия.

Тема 1.1 Химический элемент. Атом и его строение.
Тема 1.2 Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома.
Тема 1.3 Современная формулировка и значение периодического закона и периодической системы химических элементов.
Тема 1.4 Типы химических связей.
Тема 1.5 Кристаллические решетки с различными видами химической связи.
Тема 1.6 Типы химических реакций.
Тема 1.7 Скорость химической реакции и факторы, от которых она зависит.
Тема 1.8 Химическое равновесие.
Тема 1.9 Скорость химических реакций. Химическое равновесие.
Тема 1.12 Электролитическая диссоциация.
Тема 1.13 Реакции, протекающие в растворах электролитов.
Тема 1.14 Металлы - простые вещества. Общие химические свойства металлов.
Тема 1.15 Решение экспериментальных задач по классам неорганических соединений.
Тема 1.16 Важнейшие соединения металлов в природе и хозяйственной деятельности человека.
Тема 1.17 Общие химические свойства неметаллов.
Тема 1.18 Важнейшие соединения неметаллов в природе и хозяйственной деятельности человека.
Тема 1.19 Оксиды.
Тема 1.20 Основания.
Тема 1.21 Кислоты.
Тема 1.22 Соли.

Раздел 2. Органические соединения

Тема 2.1 Органическая химия - химия соединения углерода. Теория химического строения А.М. Бутлерова.
Тема 2.2 Предельные углеводороды - алканы.
Тема 2.3 Непредельные углеводороды - алкены.

Тема 2.4 Непредельные углеводороды -алкины.
Тема 2.5 Получение этилена и опыты с ним
Тема 2.6 Спирты. Строение, свойства.
Тема 2.7 Получение бромэтана из этанола.
Тема 2.8 Жиры.
Тема 2.9 Получение карбоновых кислот и изучение их свойств.
Тема 2.10 Азотосодержащие соединения. Белки как природные полимеры.
Тема 2.11 Определение белков, жиров и углеводов путем качественных реакций

БИОЛОГИЯ

Раздел 1 Учение о клетке.

Тема 1.1 Основы цитологии. Понятие клетка, ее строение. Клеточная теория строения организмов.
Тема 1.2 Строение растительной и животной клетки.
Тема 1.3 Химический состав клетки: неорганические вещества.
Тема 1.4 Органические вещества: белки.
Тема 1.5 Клеточное ядро. Хромосомы. Неклеточные формы жизни. Вирусы.

Раздел 2 Организм.

Тема 2.1 Многообразие организмов. Обмен веществ и энергии. Энергетический обмен. Тема 2.2 Пластический обмен. Фотосинтез.
Тема 2.3 Индивидуальное развитие организмов.

Раздел 3 Закономерности наследственности и изменчивости.

Тема 3.1 Генетика - наука о закономерностях наследственности и изменчивости.
Тема 3.2 Моногибридное скрещивание.
Тема 3.3 Дигибридное скрещивание.
Тема 3.4 Изменчивость: наследственная и ненаследственная.
Тема 3.5 Генетика и здоровье человека.

Раздел 4. Многообразие и эволюция органического мира.

Тема 4.1 Факторы эволюции. Естественный отбор - главная движущая сила эволюции.
Тема 4.2 Адаптация организмов к условиям обитания. Видообразование.
Тема 4.3 Сохранение многообразия видов.

Раздел 5. Экосистемы

Тема 5.1 Организм и среда. Экологические факторы среды.
Тема 5.2 Абиотические и биотические факторы среды.
Тема 5.3 Структура экосистем. Пищевые связи. Круговорот веществ и энергии в экосистемах.
Тема 5.4 Влияние человека на экосистему.

Раздел 6. Биосфера.

Тема 6.1 Биосфера - глобальная экосистема.
Тема 6.2 Роль живых организмов в биосфере. Биосфера и человек.
Тема 6.3 Антропогенные изменения в Братском районе.

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: лекции-визуализации, проектные, семинарские, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, практико-ориентированные задания, проектная деятельность, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов является неотъемлемой частью учебного процесса.

Практическая направленность обучения, формирование знаний, обеспечивающие студентам успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.11 ГЕОГРАФИЯ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.11 География является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.11 География предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.11 География входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является развитие у студентов географических умений и навыков, формирование целостного представления о современном мире, месте России в этом мире, развитие у познавательного интереса к другим народам и странам, а также формирование знания о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубление представления о географии мира.

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путях их решения, методах изучения географического пространства, разнообразия его объектов и процессов;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 72 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Источники географической информации

Тема 1.1 Тематические географические карты. Статистические материалы.

Тема 1.2 Моделирование. Геоинформационные системы.

Раздел 2 Политическая карта мира.

Тема 2.1 Страны на современной карте мира. Классификация стран по количественным признакам и ВВП.

Тема 2.2 Разнообразие стран.

Раздел 3 География населения мира.

Тема 3.1 Численность и динамика населения мира.

Тема 3.2 Состав (структура) населения.

Тема 3.3 Характеристика трудовых ресурсов и занятости населения в крупных странах и регионах мира.

Раздел 4 География мировых природных ресурсов.

Тема 4.1 Взаимодействие общества и природы.

Тема 4.2 Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования. Тема

4.3 Виды природных ресурсов.

Тема 4.4 Оценка мировых природных ресурсов

Раздел 5 География мирового хозяйства.

Тема 5.1 Современное мировое хозяйство и международное географическое разделение труда.

Тема 5.2 Характеристика НТР.

Тема 5.3 Этапы становления мировой экономики.

Тема 5.4 Особенности мировой экономики.

Тема 5.5 Место России в современной мировой экономике.

Тема 5.6 Топливный комплекс.

Тема 5.7 Горнодобывающая и металлургическая промышленность.

Тема 5.8 Машиностроение.

Тема 5.9 Химическая промышленность, лесная легкая промышленность.

Тема 5.10 Сельское хозяйства.

Тема 5.11 Транспорт.

Тема 5.12 Размещение основных районов энергетики, черной металлургии, машиностроения, химической промышленности мира.

Раздел 6 Регионы и страны мира.

Тема 6.1 Зарубежная Европа Тема 6.2 Зарубежная Азия Тема 6.3 Африка Тема 6.4 Северная Америка Тема 6.5 Латинская Америка Тема 6.6 Австралия и Океания Тема 6.7 Бразилия

Раздел 7 Россия в современном мире.

Тема 7.1 Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России.

Тема 7.2 Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.

Раздел 8 Глобальные проблемы человечества.

Тема 8.1 Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты. Стратегия устойчивого развития Тема 8.2 Характеристика основных глобальных проблем человечества

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие

формированию и развитию компетенций:

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: лекции-визуализации, проектные, семинарские, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, практико-ориентированные задания, проектная деятельность, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов является неотъемлемой частью учебного процесса.

Практическая направленность обучения, формирование знаний, обеспечивающие студентам успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.12 Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.12 Физическая культура предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДБ.12 Физическая культура входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

В результате изучения дисциплины «Физическая культура» 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;
- **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, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 171 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 171 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1 Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Разделы 2, 4 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.

Тема 2.1 Входной контроль Тема 2.2; 4.1 Лёгкая атлетика Тема 2.3; 4.2 Гимнастика
Тема 2.4; 4.3 Баскетбол Тема 2.5; 3.2; 4.4 Зачёт Тема 2.6; 4.5 ОФП Тема 2.7; 4.6
Лыжная подготовка Тема 2.8; 4.7 Волейбол

Разделы 3, 5 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

Тема 3.1 Развитие профессионально значимых физических качеств.

Тема 5.1 Профилактика вредных воздействий на организм на производстве.

Тема 5.2 Дифференцированный зачёт.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины

- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы обучения: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные методы (рассказ, беседа, работа с книгой, компьютерных презентаций),
- наглядные методы (метод иллюстраций, метод демонстраций),
- методы практического обучения.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.13. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.13 Основы безопасности жизнедеятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.13 Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

дисциплина ОДБ.13 Основы безопасности жизнедеятельности входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровый образ жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ценностных отношений к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие личностных характеристик, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы

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-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 78 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 78 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Здоровье. Здоровый образ жизни.

Тема 1.1.Здоровье и здоровый образ жизни. Общее понятие о здоровье. Здоровый образ жизни - основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Тема 1.2.Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности

Тема 2.1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения.

Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 2.3.Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения.

Тема 2.4.Правовые основы организации защиты населения РФ от террористической угрозы

Тема 2.5.Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1.История создания Вооруженных Сил России

Тема 3.2. Организационная структура ВС РФ

Тема 3.3. Огневая подготовка в ВС РФ

Тема 3.4. Воинская обязанность граждан РФ

Тема 3.5 .Строевая подготовка в ВС РФ

Тема 3.6. Военнослужащий - защитник своего Отечества.

Тема 3.7. Боевые традиции ВС России

Тема 3.8. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Тема 3.9. Как стать офицером Российской армии.

Тема 3.10. Символы воинской чести.

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 4.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

Тема 4.2. Неблагоприятные факторы воздействия на здоровье человека
Тема 4.2. Основы первой медицинской помощи

Тема 4.3. Реанимация

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП.14 МАТЕМАТИКА

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДБ.14 Математика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДБ.14 Математика предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДП.14 Математика входит в профильные общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цели:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

- 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 изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В результате изучения дисциплины «Математика» студент должен **знать/понимать:**

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

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для построения и исследования простейших математических моделей.

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; анализа информации статистического характера.

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 274 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 274 часов:

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Развитие понятия о числе

Тема 1.1 Целые и рациональные числа.

Тема 1.2 Действительные числа.

Тема 1.3 Приближенные вычисления.
Тема 1.4 Комплексные числа.
Тема 1.5 Арифметические действия над комплексными числами
Тема 1.6 Развитие понятия о числе
Тема 1.7 Контрольная работа 1 «Развитие понятия о числе»
Раздел 2 Корни, степени и логарифмы
Тема 2.1 Арифметические корни натуральной степени
Тема 2.2 Иррациональные выражения
Тема 2.3 Степень с рациональным показателем
Тема 2.4 Степень с действительным показателем
Тема 2.5 Преобразование степенных выражений
Тема 2.6 Степени и корни n -ой степени
Тема 2.7 Контрольная работа 2 «Корни и степени»
Тема 2.8 Логарифм числа
Тема 2.9 Основные свойства логарифмов.
Тема 2.10 Десятичный и натуральный логарифмы
Тема 2.11 Логарифмические уравнения
Тема 2.12 Логарифмические неравенства
Тема 2.13 Преобразование логарифмических выражений.
Тема 2.14 Контрольная работа 3 «Логарифмы. Свойства логарифмов»
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве
Тема 3.1 Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии.
Тема 3.2 Взаимное расположение двух прямых в пространстве.
Тема 3.3 Параллельность прямой и плоскости.
Тема 3.4 Перпендикулярность прямой и плоскости
Тема 3.5 Взаимное расположение двух плоскостей в пространстве
Тема 3.6 Перпендикуляр, наклонная и проекция наклонной
Тема 3.7 Угол между прямой и плоскостью.
Тема 3.8 Двугранный и многогранный углы.
Тема 3.9 Геометрические преобразования пространства
Тема 3.10 Площадь ортогональной проекции.
Тема 3.11 Контрольная работа 4 «Прямые и плоскости в пространстве»
Раздел 4 Элементы комбинаторики
Тема 4.1 Основные понятия комбинаторики.
Тема 4.2 Размещение, перестановка, сочетание.
Тема 4.3 Бином Ньютона.
Тема 4.4 Треугольник Паскаля.
Тема 4.5 Элементы комбинаторики
Тема 4.6 Контрольная работа 5 «Элементы комбинаторики»
Раздел 5 Координаты и векторы
Тема 5.1 Прямоугольная система координат в пространстве.
Тема 5.2 Векторы. Координата вектора. Длина вектора.
Тема 5.3 Равенство векторов. Сложение векторов.
Тема 5.4 Разность векторов. Умножение вектора на число.
Тема 5.5 Обобщающее занятие за 1 полугодие
Тема 5.6 Промежуточный контроль знаний
Тема 5.7 Разложение вектора по направлениям.
Тема 5.8 Угол между двумя векторами
Тема 5.9 Уравнение сферы, плоскости и прямой.
Тема 5.10 Координаты и векторы
Тема 5.11 Контрольная работа 6 «Координаты и векторы»
Раздел 6 Основы тригонометрии
Тема 6.1 Единичная окружность. Радианная мера угла.
Тема 6.2 Синус, косинус, тангенс и котангенс угла.
Тема 6.3 Основные тригонометрические тождества.
Тема 6.4 Формулы приведения
Тема 6.5 Сумма и разность двух углов тригонометрических функций.

Тема 6.6 Синус и косинус двойного угла.
Тема 6.7 Формулы половинного угла
Тема 6.8 Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение Тема 6.9 Обратные тригонометрические функции.
Тема 6.10 Простейшие тригонометрические уравнения Тема 6.11 Тригонометрические уравнения.
Тема 6.12 Тригонометрические неравенства.
Тема 6.13 Основы тригонометрии
Тема 6.14 Контрольная работа 7 «Основы тригонометрии»
Раздел 7 Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.
Тема 7.1 Функции. Область определения и множество значений функций
Тема 7.2 Графики элементарных функций. Графические преобразования элементарных функций.
Тема 7.3 Свойства функции.
Тема 7.4 Степенная и логарифмическая функции.
Тема 7.5 Тригонометрические функции.
Тема 7.6 Арифметические операции над функциями
Тема 7.7 Функции, их свойства и графики
Тема 7.8 Контрольная работа 8 «Функции, их свойства и графики»
Раздел 8 Многогранники.
Тема 8.1 Призма. Площадь поверхности призмы.
Тема 8.2 Параллелепипед и куб.
Тема 8.3 Контрольная работа 9 «Призма, параллелепипед, куб»
Тема 8.4 Сечение призмы
Тема 8.5 Дифференцированный зачет
Тема 8.6 Многогранники: призма, параллелепипед, куб.
Тема 8.7 Сечение призмы
Тема 8.8 Правильные многогранники
Тема 8.9 Контрольная работа 10 «Многогранники»
Раздел 9 Тела и поверхности вращения Тема 9.1 Цилиндр. Площадь поверхности.
Тема 9.2 Конус. Площадь поверхности.
Тема 9.3 Усеченный конус. Площадь поверхности.
Тема 9.4 Шар и сфера
Тема 9.5 Контрольная работа 11 «Тела и поверхности вращения»
Раздел 10 Начала математического анализа Тема 10.1 Числовые последовательности.
Тема 10.2 Предел числовой последовательности.
Тема 10.3 Производная элементарной функции.
Тема 10.4 Геометрический смысл производной.
Тема 10.5 Применение производной к исследованию функций
Тема 10.6 Вторая производная
Тема 10.7 Первообразная элементарной функции.
Тема 10.8 Определенный и неопределенный интегралы.
Тема 10.9 Применение интеграла в физике и геометрии.
Тема 10.10 Обобщающий урок по теме: «Производная и первообразная»
Тема 10.11 Контрольная работа 12 «Производная и первообразная»
Раздел 11 Измерения в геометрии
Тема 11.1 Объем прямоугольного параллелепипеда и куба.
Тема 11.2 Объем призмы.
Тема 11.3 Объем пирамиды
Тема 11.4 Объем цилиндра
Тема 11.5 Объем конуса.
Тема 11.6 Объем шара.

Тема 11.7 Подобие тел.
Тема 11.8 Измерения в геометрии
Тема 11.9 Контрольная работа 13 «Измерения в геометрии»
Раздел 12 Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики
Тема 12.1 Событие и вероятность события.
Тема 12.2 Сложение вероятностей.
Тема 12.3 Умножение вероятностей Тема 12.4 Дискретная случайная величина.
Тема 12.5 Закон Равносильность уравнений, неравенств, систем чисел.
Тема 12.6 Обобщающий урок по теме: «Элементы теории вероятностей»
Тема 12.7 Контрольная работа 14 «Элементы теории вероятностей»
Раздел 13 Уравнения и неравенства
Тема 13.1 Равносильность уравнений, неравенств, систем.
Тема 13.2 Рациональные уравнения, системы и неравенства.
Тема 13.3 Иррациональные уравнения, системы и неравенства.
Тема 13.4 Показательные уравнения, системы и неравенства.
Тема 13.5 Тригонометрические уравнения, системы и неравенства. Тема 13.6 Уравнения и неравенства
Тема 13.7 Контрольная работа 15 «Уравнения и неравенства»
Тема 13.8 Обобщающий урок за курс обучения Тема 13.9
Итоговая контрольная работа

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, написание рефератов и докладов, создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.15 ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДП.15 Информатика и информационно-коммуникативные технологии является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДП.15 Информатика и информационно-коммуникативные технологии предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДП.15 Информатика и информационно-коммуникативные технологии входит в профильные общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:
знать/понимать

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

уметь

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе
 - гипертекстовые;
 - просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - эффективной организации индивидуального информационного пространства;
 - автоматизации коммуникационной деятельности;
 - эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студентов 112 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 112 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 . Информационная деятельность человека

Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1 Подход к понятию измерения информации

Тема 2.2 Измерение и представление информации

Тема 2.3 Принципы обработки информации компьютером

Тема 2.4 Алгоритмы и способы их описания

Тема 2.5 Хранение информационных объектов различных видов

Тема 2.6 Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы

Тема 2.7 Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь

Раздел 3. Средства ИКТ

Тема 3.1 Основные характеристики компьютера

Тема 3.2 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение

Раздел 4. Технология создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1 Настольные издательские системы

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц

Тема 4.3 Системы управления базами данных

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1 Средства телекоммуникационных технологий

Тема 5.2 Методы и средства создания и сопровождения

сайтов Дифференцированный зачет

5. В рабочей программе представлены:
- паспорт рабочей программы дисциплины
 - структура и содержание дисциплины
 - условия реализации дисциплины
 - контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП. 17 ПРАВО**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДП.17 Право является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДП.17 Право предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДП.17 Право входит в профильные общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя

полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; освоение знаний об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции.

Задачи:

- сформировать у обучающихся способность и готовность к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.
- обеспечить воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- помочь овладеть умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- характеризовать: право как элемент культуры общества; систему законодательства; основные отрасли права; систему конституционных прав и свобод человека и гражданина; избирательный и законодательный процессы в России; порядок рассмотрения гражданских, трудовых, административно-правовых споров; порядок заключения и расторжения трудовых договоров;
- объяснять: происхождение государства и права, их взаимосвязь, содержание прав, обязанностей и ответственности гражданина как участника конкретных правоотношений; особенности правоотношений, регулируемых публичным и частным правом;
- различать: формы (источники) права, субъектов права; виды судопроизводства; основания и порядок назначения наказания; имущественные и неимущественные права и свободы и способы их защиты; отдельные виды гражданско-правовых договоров; приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; гарантий реализации основных конституционных прав; правоприменительной практики.

знать:

- систему и структуру права, современные правовые системы; общие правила применения права; содержание прав и свобод человека; понятие и принципы правосудия;
- органы и способы международно-правовой защиты прав человека.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студентов 100 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 100 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 1.1 Введение: юриспруденция как важная общественная наука Тема 1.2

Право в системе социальных норм Тема 1.3 Система права: основные институты, отрасли права Тема 1.4 Частное и публичное право

Тема 1.5 Основные формы права. Нормативные правовые акты Тема 1.6 Действие нормативно правовых актов Тема 1.7 Правовые отношения и их структура Тема

1.8 Система права

Тема 1.9 Правомерное и противоправное поведение

Тема 1.10 Юридическая ответственность и ее задачи

Раздел 2. Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 2.1 Основы конституционного строя РФ

Тема 2.2 Система государственных органов РФ

Тема 2.3 Исполнительная власть. Институт президентства

Тема 2.4 Правоохранительные органы РФ

Тема 2.5 Судебная система РФ. Адвокатура. Нотариат.
Тема 2.6 Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ
Тема 2.7 Основные конституционные права и обязанности граждан в России
Тема 2.8 Избирательное право граждан
Тема 2.9 Экологическое право
Тема 2.10 Механизмы реализации прав и свобод человека и гражданина
Раздел 3. Отрасли российского права
Тема 3.1 Гражданское право и гражданские правоотношения
Тема 3.2 Физические лица. Юридические лица
Тема 3.3 Организационно-правовые формы юридических лиц
Тема 3.4 Гражданско-правовые договоры
Тема 3.5 Правовой режим предпринимательской деятельности
Тема 3.6 Право собственности
Тема 3.7 Основания приобретения права собственности
Тема 3.8 Личные неимущественные права граждан
Тема 3.9 Принципы гражданского процесса
Тема 3.10 Судебное разбирательство. Порядок обжалования судебных решений
Тема 3.11 Защита прав потребителей.
Тема 3.12 Способы защиты и сроки удовлетворения прав потребителей
Тема 3.13 Семейное право и семейные правоотношения.
Тема 3.14 Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей.
Тема 3.15 Правовое регулирование образования.
Тема 3.16 Трудовое право и трудовые правоотношения.
Тема 3.17 Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения.
Тема 3.18 Правовое регулирование трудовой деятельности
Тема 3.19 Трудовые споры и порядок их разрешения
Тема 3.20 Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения
Тема 3.21 Административное право и административные правоотношения.
Тема 3.22 Порядок производства по делам об административных правонарушениях
Тема 3.23 Уголовное право
Тема 3.24 Уголовная ответственность
Тема 3.25 Особенности уголовного процесса
Тема 3.26 Основания и порядок обращения в Конституционный Суд РФ
Раздел 4. Международное право и его особенности
Тема 4.1 Международное гуманитарное право
Тема 4.2 Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени
Тема 4.3 Классификация военных преступлений
Тема 4.4 Виды наказаний за военные преступления

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общекультурные компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная Методы:

- словесные (лекции, беседа, работа с литературой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций), мозговой штурм, работа группами, парами
- практические (тесты, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов)
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП. 18 ЭКОНОМИКА

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДП.18 Экономика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДП.18 Экономика предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДП.18 Экономика входит в профильные общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного

цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 студент должен знать:

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

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 120 часа;

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организационно-экономические основы производственной деятельности

Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия

Тема 1.2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания

Тема 1.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования

Тема 1.4. Оплата труда в общественном питании

Тема 1.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности

Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 2.2. Трудовой договор

Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);
- наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);
- практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);
- деловые игры.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДР.21 ИСТОРИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОДР.21 История Иркутской области является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОДР.21 История Иркутской области предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОДР.21 История Иркутской области входит в дисциплины регионального компонента общеобразовательного учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель: дать комплексное представление об основных закономерностях и специфике территориальной организации природы, культуре, населения и хозяйства области с выделением основных проблем природно-ресурсного, политического и социально-культурного и экономического развития Иркутской области.

Задачи:

- Дать представление о месте Иркутской области в РФ, её природно-ресурсном потенциале, структурной трансформации экономики в переходный период.
- Проанализировать особенности развития специализирующих отраслей промышленности, сельского хозяйства, транспорта, культуры, образования и науки.
- Изучить внешние экономические и культурологические связи области.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные факты и процессы, явления, характеризующие целостность и системность истории родного края;
- современные версии и трактовки важнейших событий и проблем развития Иркутской области;
- взаимосвязь и особенности истории России и региональной истории;
- основные этапы развития региона.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студентов 32 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 32 часов:

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 История становления Иркутской области

Тема 1.1 Наш край в древности.

Тема 1.2 Прибайкалье в период средневековья Тема 1.3 Земля Иркутская в XVIII веке.

Тема 1.4 Особенности хозяйственного развития Иркутской губернии в первой половине XIX века.

Тема 1.5 Иркутская губерния во второй половине XIX века.

Тема 1.6 Практическая работа № 2 Декабристы в Сибири.

Раздел 2 Земля Иркутская в XX-XXI веках Тема 2.1 Экономика Иркутской губернии в XX веке.

Тема 2.2 Контрольная работа № 1 Иркутская губерния: от древности до конца XIX века

Тема 2.3 Социально-экономические процессы в промышленности Иркутской губернии после первой революции.

Тема 2.4 Февральская и Октябрьская революции в Иркутске.

Тема 2.5. Иркутская земля в 1921-1941 гг.

Тема 2.6 Великая Отечественная война и послевоенное строительство (1941-1960 гг.)

Тема 2.7 Практическая работа № 3 Иркутская область в ВОВ.

Тема 2.8 Иркутская область в 1961 - 1985 гг.

Тема 2.9 Практическая работа № 4 Иркутская область в 1965-1985 гг.

Раздел 3

Тема 3.1 Иркутская область в 1986 - 2011 гг.

Тема 3.2 Контрольная работа № 2 Иркутская область XX-XXI вв.

Тема 3.3 Иркутская область на грани веков.

Тема 3.4 Зачет

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы: словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций), наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения), практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов), метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и

гигиены в пищевом производстве предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве входит общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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 и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 57 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 38 часов;
- самостоятельной работы студента 19 часа.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Основы микробиологии. Пищевые инфекции

Тема 1.1.Микробиология

Тема 1.2.Микробиология основных пищевых продуктов

Раздел 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Тема 2. 1.Пищевые инфекции Тема 2. 2.Пищевые отравления Тема 2.3.Глистные заболевания

Раздел 3 Основы гигиены и санитарии

Тема 3.1Основы гигиены и санитарии

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.

ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением;
- лекции - дискуссии;
- написание рефератов;
- использование Интернет-ресурсов.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.02 Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- формирование у студентов представления о физиологии питания как о предмете и науке о питании, знаний и умений в области физиологии питания, необходимых для будущей трудовой деятельности по специальности: 19.01.17 Технология продуктов общественного питания социально-экономического профиля.

Задачи:

- Дать представление о историческом развитии науки о питании
- дать представление о области применения данной дисциплины
- рассмотреть способы решения задач по расчету калорийности продуктов питания и составлению рационов питания

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент 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 нее 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.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки студентов 63 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 42 часов;
 самостоятельной работы студентов 21 часа.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Пищевые вещества и их значение

Тема 1.1. Белки. Жиры. Углеводы

Тема 1.2. Витамины. Минеральные вещества. Вода

Раздел 2 Физиология пищеварения, питание различных групп населения

Тема 2.1. Питание различных групп населения.

Раздел 3 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 3.1. Основы товароведения продовольственных товаров

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК.2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК.2.2	Организовывать и проводить сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК.3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК.3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК.3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из грибов, овощей и сыра
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением
- лекции - дискуссии,
- игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами),
- написание рефератов, использование интернет- ресурсов,
- семинары, исследования,
- практические работы.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 студент должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет 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.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 69 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 46 часов;

самостоятельной работы студента - 23 часов.

4 Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

Тема 1.3 Оперативное планирование производства и технологическая документация. Тема 1.4. Организация производства.

Раздел 2.Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1. Механическое оборудование.

Тема 2.2. тепловое оборудование.

Тема 2.3.Холодильное оборудование.

5. В рабочей программе представлены:

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

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

	полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций PowerPoint, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры).

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: пояснительную записку, тематический план, содержание учебной дисциплины, перечень практических занятий, количество рекомендованных часов.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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 студент должен знать:

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

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часа; самостоятельной работы студента 16 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организационно-экономические основы производственной деятельности

Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия

Тема 1.2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания

Тема 1.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования

Тема 1.4. Оплата труда в общественном питании

Тема 1.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности

Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

Тема 2.2. Трудовой договор

Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда

5. В рабочей программе представлены:

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

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная
Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);
- наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);
- практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);
- деловые игры.

АННОТАЦИЯ

**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05.
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.05 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОП.05 Безопасность

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

жизнедеятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- вооружить будущих выпускников теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий ЧС мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил РФ;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

Задачи:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровый образ жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ценностных отношений к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие личностных характеристик, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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 студент должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студентов 89 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 71 часов, самостоятельной работы студентов 18 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Гражданская оборона

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Тема 1.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Тема 1.6. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе

Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России

Тема 2.3. Строевая подготовка

Тема 2.4. Огневая подготовка

Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка

5. В рабочей программе представлены:

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

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК.2.2	Организовывать и проводить сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК.3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК.3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК.3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из грибов, овощей и сыра
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК.6.1	Учувствовать в планировании основных показателей производства

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.06 Основы предпринимательской деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Основы предпринимательской деятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Основы предпринимательской деятельности является вариативной частью образовательной программы, включена в ППКРС на основании запросов работодателей.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОП.06 Основы предпринимательской деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса;
- разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса;
- оценивать конъюнктуру рынка;
- определять эффективность бизнеса.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- сущность предпринимательской среды;
- историю развития предпринимательства в России;
- роль государства в развитии предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- механизм осуществления предпринимательской деятельности;
- этические нормы предпринимательской деятельности

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часа; самостоятельной работы студента 16 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда

Тема 1.1. Предпринимательская среда

Тема 1.2. Предпринимательская корпорация и выбор ее типа

Раздел 2. Бизнес-планирование: методика разработки и моделирование деятельности

Тема 2.1. Бизнес-план и его место в системе планирования компании

Тема 2.2. Структура, содержание и принципы разработки бизнес-плана

Тема 2.3. Моделирование деятельности предприятия как элемент бизнес - планирования

5. В рабочей программе представлены:

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

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1	Разработка бизнес - плана собственного предприятия

Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Методы:

- практические (лекции с проблемным изложением)
- ролевые игры,
- игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами),

использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда является вариативной частью образовательной программы, включена в ППКРС на

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

основании запросов работодателей.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: Дисциплина ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель:

- овладение знаниями и умениями эффективного поведения работников на рынке труда.

- совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, добиваться нравственного и физического совершенствования своей личности;

- самостоятельно обучаться новым методам исследований, изменять научный и научно-производственный профиль своей профессиональной деятельности, изменять социокультурные и социальные условия деятельности;

- свободно пользоваться русским языком, как средством делового общения;

- использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности;

- проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности за свои решения в рамках профессиональной компетенции, разрешать проблемные ситуации;

- самостоятельно приобретать и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе, в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности;

- вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий, анализировать, синтезировать и критически резюмировать информацию;

- демонстрировать навыки работы в коллективе, генерировать и использовать новые идеи;

- находить творческие решения профессиональных задач, принимать нестандартные решения;

- оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы;

- владеть приемами и методами работы с персоналом, методами оценки качества и результативности труда персонала.

Задачи:

- усвоение теоретико-методологических основ организационного поведения;

- формирование представлений о специфике организационного поведения как разновидности человеческой деятельности;

- понимание значимости факторов, обуславливающих поведение человека в процессе труда;

- формирование и развитие умений в сфере управленческой деятельности.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

Уметь:

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

- выявлять факторы, определяющие различия между организациями;
- использовать системный подход при выборе вариантов организационного поведения;
 - самостоятельно приобретать и использовать в практической деятельности новые знания и умения в области организационного поведения;
 - оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы;
 - организовывать работу малых групп.

Знать:

- основные элементы организационного поведения;
- пути возникновения организационных групп и регулирования взаимодействия между их членами;
 - сущность, причины и способы управления организационными конфликтами;
 - факторы, обуславливающие организационное поведение;
 - современные проблемы организационных коммуникаций;
 - основы командной работы;

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 51 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 34 часов; самостоятельной работы студента 17 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Определение тенденций на рынке труда и его динамики.

Тема 1.1. Основные понятия, принципы и направления анализа рынка труда

Раздел 2 Планирование карьеры.

Тема 2.1. Психология личности и профессиональная деятельность.

Тема 2.2. Профессиональная карьера. Условия успеха Раздел 3 Технология трудоустройства

Тема 3.1. Технология трудоустройства.

Тема 3.2. Ведение деловых переговоров с работодателями.

Тема 3.3. Оформление документов при трудоустройстве.

Тема 3.4. Закрепление на рабочем месте.

Тема 3.5. Конфликтные ситуации.

Тема 3.6. Взаимодействие со службой занятости.

Тема 3.7. Имидж успешного Лидера Тема 3.8. Адаптация на рабочем месте.

5. В рабочей программе представлены:

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

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, игровой метод, (мозговой штурм, работа группами, парами), написание докладов, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

- Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

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

В результате освоения профессионального модуля студент 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.

3.1 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студентов - 144 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов- 120 часов, самостоятельной работы студентов - 24 часов; учебной и производственной практики - 72 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Тема 1.1 Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании Тема 1.2. технологическое оборудование для обработки сырья и подготовки п/ф Тема 1.3. Обработка,

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

нарезка, формовка традиционных видов овощей

Раздел 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2.1.Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов Тема 2.2.

Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций Power Point, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.
- практические.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА И ТЕСТА

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:
иметь практический опыт:

-приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и 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,

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

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.

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студентов -171 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов -150 часов, самостоятельной работы студентов - 21 часов; учебной и производственной практики - 108 часов.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий
Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога

Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога

Раздел 3 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем

Тема 3.1. Технологическое оборудование для приготовления и обработки теста
Тема

3.2. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля _____

Код	Наименование результата обучения
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,
	клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК	профессиональные компетенции
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.
- практические.

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление супов и соусов является частью

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00.Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место профессионального модуля в структуры ППКРС: профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление супов и соусов входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен: иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 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 основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3.1 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студентов 141, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов-118 часов, самостоятельной работы студентов-23 часов учебной и производственной-72 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1 Осуществление технологического процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов.

Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров

Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов.

Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов - пюре, разных супов

Тема 1.4. Технологическое оборудование для приготовления супов и соусов

Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.

Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК	профессиональные компетенции
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- словесные(рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций)
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций, самостоятельные наблюдения)
- практические(самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.
- практические.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

1.Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место профессионального модуля в структуры ППКРС: профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

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

В результате освоения профессионального модуля студент 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.

3.1 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студентов-135, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов-114 часов, самостоятельной работы студентов-21 часов учебной и производственной-72 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.

Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы

Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК	профессиональные компетенции
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

	костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная,
индивидуальная

Методы:

- словесные(рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций)
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций, самостоятельные наблюдения)
- практические(самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.
- практические

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер,

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место

профессионального модуля в структуре ППКРС:

ПМ.05

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент 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 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;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;

- АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ИМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - правила хранения и требования к качеству;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3.1 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:
 максимальной учебной нагрузки студентов - 210 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов- 176 часов,
 самостоятельной работы студентов - 34 часов; учебной и
 производственной практики - 108 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов Тема

1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.

Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.

Тема 2.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК	профессиональные компетенции
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы: лекции с проблемным изложением, лекции - дискуссии, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы.

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер,

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент 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;

- АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**
- способ сервировки и варианты оформления;
 - температуру подачи холодных блюд и закусок;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3.1 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки студентов - 132 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов- 112 часов, самостоятельной работы студентов - 20 часов; учебной и производственной практики - 72 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.

Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов

Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.

Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального

модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК	профессиональные компетенции
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, лекции - дискуссии, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы.

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

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

В результате освоения профессионального модуля студент 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;

- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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;

3.1 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки студентов - 141 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов- 118 часов,
 - самостоятельной работы студентов - 23 часов; учебной и производственной практики - 72 часа

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков

Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд Тема 1.2.

Приготовление простых холодных и горячих напитков

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля _____

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, лекции - дискуссии, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов).

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

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

В результате освоения профессионального модуля студент 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.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента 309 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 206 часов; самостоятельной работы студента 103 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1 Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек

Тема 1.1. Подготовка сырья к производству и виды оборудования при приготовлении простых кондитерских изделий. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него.

Тема 1.3. Приготовление пряничного теста и изделий из него.

Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Технология приготовления пресного вафельного, сдобного и песочного теста и изделий из него.

Тема 2.2. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.

Тема 2.3. Технология приготовления заварного, воздушного, воздушно-орехового и миндального полуфабриката и изделий из него.

Тема 2.4. Технология приготовления слоеного и крошкового полуфабриката и изделий из него.

Тема 2.5. Технология приготовления восточных сладостей и национальных кондитерских изделий.

Раздел 3 Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

Тема 3.1. Технология приготовления классических и обезжиренных пирожных.

Тема 3.2. Технология приготовления классических, фруктовых, обезжиренных тортов. Тема

3.3. Технология приготовления изделий с пониженной калорийностью.

Тема 3.4. Стандартизация и контроль качества продукции.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК	профессиональные компетенции
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- лекции с проблемным изложением,
- лекции - дискуссии,
- написание рефератов,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные работы
- практические работы.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНУ
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1 Область применения рабочей программы

Дисциплина ФК.00 Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ННКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа ФК.00 Физическая культура предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников профессий ННКРС 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ФК.00 Физическая культура входит в состав профессионального учебного цикла ППКРС.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- укреплять здоровье, решать оздоровительные и профилактические задачи, задачи активного отдыха. Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации, проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями, преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием способов передвижения, выполнять приёмы защиты и самообороны, страховки и самостраховки.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- влияние физической культуры на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек, увеличение продолжительности жизни, правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности, способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 36 часов: самостоятельной работы студентов 36 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1, 3 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.

Тема 1.1; 3.1 Гимнастика Тема 1.2; 3.2 ОФП Тема 1.3; 3.3 Волейбол

Раздел 2, 4 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

Тема 2.1 Развитие профессионально значимых физических качеств.

Тема 2.2 Зачёт.

Тема 4.1 Профилактика вредных воздействий на организм на производстве. Тема 4.2 Дифференцированный зачёт

5. В рабочей программе представлены:
- паспорт рабочей программы дисциплины
 - структура и содержание дисциплины
 - условия реализации дисциплины
 - контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы обучения: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные методы (рассказ, беседа, работа с книгой, компьютерных презентаций),
- наглядные методы (метод иллюстраций, метод демонстраций),
- методы практического обучения.