

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Курганинский аграрно – технологический техникум»**

**Аннотации  
к рабочим программам учебных дисциплин и  
профессиональных модулей по специальности  
23.02.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ  
ДВИГАТЕЛЕЙ, СИСТЕМ И АГРЕГАТОВ АВТОМОБИЛЕЙ**

**Г. КУРГАНИНСК, П. КРАСНОЕ ПОЛЕ, 2022 Г.**

Общеобразовательный цикл	
<b>БОД.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>
БОУП.01	Русский язык
БОУП.02	Литература
БОУП.03	Родная литература
БОУП.04	Иностранный язык
БОУП.05	Информатика
БОУП.06	История
БОУП.07	Астрономия
БОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности
БОУП.09	Физическая культура
ПОУП.01	Математика
ПОУП.02	Химия
ПОУП.03	Биология
ДУП.01	Обществознание
ДУП.02	Физика
ДУП.03	География
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ЕН.03	Экология
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП. 01	Инженерная графика
ОП. 02	Техническая механика
ОП. 03	Электротехника и электроника
ОП. 04	Материаловедение
ОП. 05	Метрология, стандартизация, сертификация
ОП. 06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП. 08	Охрана труда
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
ПМ. 01	Техническое обслуживание ремонт автотранспортных средств
ПМ. 02	Организация процессов по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств

ПМ. 03	Организация процессов модернизации и модификации автотранспортных средств
ПМ.04	Освоение профессии рабочих 18511 Слесарь по ремонту автомобилей и Водитель автомобиля
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП. 01	Инженерная графика
ОП. 02	Техническая механика

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
общеобразовательной учебной дисциплины БОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (квалифицированных рабочих, служащих) по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей на 1 курсе.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей.

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

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>1</sup>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b> б) <b>совместная деятельность:</b> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные

<sup>1</sup> Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022)

	<p>работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	<p>инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</li> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</li> </ul>
--	--	--

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а) общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;</li> <li>- сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</li> </ul>
---	---	---

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа</p>	<p>- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной</p>
---	---	--

	мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 1.2. Использовать конструкторскую, нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <b>В части трудового воспитания:</b> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности	- владеть навыками использования конструкторской, нормативно-технической и производственно-технологической документации по сварке. - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

#### 4. Содержание программы

Введение

Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография. Лексикология и фразеология

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация

Раздел 4. Прикладной модуль. Особенности профессиональной коммуникации.

#### 5.Количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	92

<b>В т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>78</b>
В т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	20
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
В т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>8</b>

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ общеобразовательной учебной дисциплины БОД.02.Литература**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы **СПО (ОПОП СПО)** на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (квалифицированных рабочих, служащих) по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей на 1 курсе.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Общеобразовательная дисциплина БОУП.02 «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей.

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

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (*ОК указываются из нового макета ФГОС СПО 2022 года по профессии/специальности*)

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные <sup>2</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</li> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> </ul>

<sup>2</sup>Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 12.08.2022г. № 732 для базового уровня изучения

	<p>находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с</li> </ul>

	<p>оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>учетом норм русского литературного языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</li> <li>- способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</li> <li>- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul>

	<p>эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul>

	<p>реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;</li> </ul>

<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> </ul>
--	--	--

	<p>историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Использовать конструкторскую, нормативно-техническую и производственно-технологическую документацию по сварке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками использования конструкторской, нормативно-технической и производственно-технологической документации по сварке.</li> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</li> </ul>

#### 4. Содержание программы

Введение

Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры.

Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?

Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи.

Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века

Раздел 5. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х годов XX века.

Раздел 6. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века.

Раздел 7. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века

Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI.

Раздел 9. Литература народов России.

Раздел 10. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века.

#### 5. Количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	119
в т. ч.	
Основное содержание	117
в т.ч.:	
теоретическое обучение	82
практические занятия	35
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ общеобразовательной учебной дисциплины БОУП.04 Иностранный язык

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения русского языка в пределах освоения основной

профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (квалифицированных рабочих, служащих) на 1 курсе.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих целей:

### **личностных:**

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

### **дисциплинарных:**

- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение

- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного;

### **предметных:**

- формирование понятий о нормах иностранного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- формирование умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- формирование представлений об изобразительно-выразительных возможностях иностранного языка;

#### 4. Содержание программы

Входное тестирование.

1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.
2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы.
3. Условия проживания в городской и сельской местности.
4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.
5. Здоровый образ жизни, забота о здоровье.
6. Туризм. Виды отдыха.
7. Страна\ страны изучаемого языка.
8. Россия.
9. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.
10. Проблемы современной цивилизации.
11. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.
12. Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.

#### 5. Количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	119
Аудиторная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	117
В том числе:	
Теоретическое обучение	10
Практические занятия, в том числе:	107
консультации	
Проведение итоговой аттестации	
Консультации	
Итоговая аттестация в форме дифференцируемого зачёта	2

#### 6. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально - техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет -ресурсов, дополнительной литературы.

#### 7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ общеобразовательной учебной дисциплины БОУП.05 ИСТОРИЯ**

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (квалифицированных рабочих, служащих) на 1 курсе по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «История» ФГОС среднего общего образования.

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

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

### **личностных:**

- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
- Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

### **• метапредметных:**

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

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• **предметных:**

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

#### 4. Содержание программы

1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)
2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы
3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы
4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир
5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации

#### 5. Количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	80
<b>Аудиторная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	78
В том числе:	
Теоретическое обучение	38
Практические занятия, в том числе:	40
консультации	
Проведение итоговой аттестации	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 6. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БОУП.06 АСТРОНОМИЯ**

1. Место учебного предмета в структуре образовательной программы: Учебный предмет Астрономия является обязательной частью общеобразовательного учебного цикла образовательной программы по специальности .

2. 2. Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета:

3. Содержание рабочей программы по общеобразовательному учебному предмету УПО.06 Астрономия направлено на достижение следующих целей:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирования естественнонаучной картины мира;

- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытий, определивших развитие науки и техники;

- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками, практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- формирование научного мировоззрения; - формирование навыков использования естественнонаучных и физико-математических знаний для объектного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики. Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета Астрономия обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов: личностных:

ЛР 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР 5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

ЛР 8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

ЛР 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР 14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; метапредметных:

11 МР 1. Самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

МР 2. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

МР 3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МР 4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МР 5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МР 6. Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

МР 7. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

МР 8. Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

МР 9. Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения. предметных:

ПР 1. Понимать и знать смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояние и соединение планет, комета, астероид, метеор, метеорит. Планета, спутник, звезда, Солнечная система, Вселенная, Галактика, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд;

ПР 2. Понимать смысл физических величин: световой год, астрономическая единица, звездная величина;

ПР 3. Понимать смысл физического закона Хаббла;

ПР 4. Основные этапы освоения космического пространства; понимать гипотезу происхождения Солнечной системы;

- ПР 5. Освоение основных характеристик и строение Солнца, солнечной атмосферы;  
ПР 6. Знать размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БОУП.08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является общеобразовательной дисциплиной и относится к общеобразовательному циклу.

### **2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

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

#### **знать/понимать**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту. альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

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

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
  - для ведения здорового образа жизни;
  - оказания первой медицинской помощи;
  - развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
  - вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**3. Содержание программы**

Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи

Раздел 2 Методы оценки риска

Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций

Раздел 4 Основы военной службы

Раздел 5 Основы медицинских знаний

**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

Тема.1.1 Как выявить и описать опасности на рабочем месте

Тема.2.1 Оценка рисков на рабочем месте

Тема.3.1 Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте

Тема.4.1 Знакомство с повседневным бытом военнослужащих

Тема.5.1 Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	68
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	

теоретическое обучение	20
практические занятия	46
контрольные работы	-
Консультации	3
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<b>2</b>

#### **6. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса; - информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БОУП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины БОУП.05 физическая культура (Базовый или углубленный уровень) соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «29» июня 2017 г. № 613.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ (ППКРС)**

Рабочая программа реализуется в пределах освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО 5разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рабочая программа предназначена для реализации ФГОС СПО в части общеобразовательного цикла дисциплин. Дисциплина БОУП.09 физическая культура (**базовый уровень**) изучается с учетом профиля получаемого профессионального образования.

#### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала востребованного на рынке труда

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» служит основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

*Личностные результаты освоения ППССЗ (ППКРС) в части общеобразовательного цикла дисциплин должны отражать:*

- готовность и способность студентов к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

-ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

-ЛР 9Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

-ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

-ЛР 11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

*Метапредметные результаты освоения ППССЗ в части общеобразовательного цикла дисциплин должны отражать:*

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

*Предметные результаты освоения ППССЗ в части общеобразовательного цикла дисциплин должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.*

– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

#### 4.Содержание программы

##### Раздел № 1. Теоретическая часть.

1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовки студентов СПО
2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.
3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
4. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.
5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда.
6. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

##### Раздел № 2 . Практическая часть.

- 1.Методические занятия.
- 2.Учебно-тренировочные занятия.

##### 5.Количество часов на освоение программы:

Вид учебных занятий	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
теоретическое обучение	15
практические занятия	102
индивидуальный проект	-
Форма промежуточной аттестации по дисциплине - зачет, , зачет, дифференцированный зачёт	

##### 6. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### 7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

#### АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ПОУП.01 МАТЕМАТИКА

##### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы СПО программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности .

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

**2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:** Учебная дисциплина является общепрофессиональной и относится к математическому и общему естественно-научному учебному циклу.

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

**Цели преподавания учебной дисциплины:** обеспечение базовой математической подготовки будущих специалистов, обучение основам математического моделирования, использованию основных математических методов решения прикладных профессиональных задач.

Основные задачи курса:

- формирование личности обучающихся, развитие их интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению;
- обучение основным математическим методам, необходимым для анализа и моделирования процессов и явлений при поиске оптимальных решений в профессиональной деятельности;
- выработка у обучающихся умений применять полученные знания и анализировать полученные результаты при решении профессиональных задач.

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления;

### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузки обучающегося **248** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **117** часов.

## **4. Содержание учебной дисциплины**

### **Раздел 1. Повторение курса математики основной школы**

Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности

Тема 1.2 Числа и вычисления. Выражения и преобразования

Тема 1.3. Геометрия на плоскости

Тема 1.4. Процентные вычисления

Тема 1.5. Уравнения и неравенства

Тема 1.6. Системы уравнений и неравенств

Тема 1.7. Входной контроль

### **Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве**

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей

Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах

Тема 2.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые

Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве

### **Раздел 3. Координаты и векторы**

Тема 3.1. Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками.

Координаты середины отрезка

Тема 3.2. Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов

Тема 3.3 Практико- ориентированные задачи на координатной плоскости

Тема 3.4. Решение задач. Координаты и векторы

### **Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.**

Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла

Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения

Тема 4.3. Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла.

Формулы половинного угла.

Тема 4.4. Функции, их свойства. Способы задания функций

- Тема 4.5. Тригонометрические функции, их свойства и графики  
Тема 4.6. Преобразование графиков тригонометрических функций  
Тема 4.7 Описание производственных процессов с помощью графиков функций  
Тема 4.8 Обратные тригонометрические функции.  
Тема 4.9 Тригонометрические уравнения и неравенства  
Тема 4.10 Системы тригонометрических уравнений  
Тема 4.11. Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.

### **Раздел 5. Комплексные числа**

- Тема 5.1. Комплексные числа  
Тема 5.2. Применение комплексных чисел

### **Раздел 6. Производная функции, ее применение**

- Тема 6.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования  
Тема 6.2. Производные суммы, разности произведения, частного  
Тема 6.3 Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции  
Тема 6.4. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов.  
Тема 6.5. Геометрический и физический смысл производной  
Тема 6.6. Физический смысл производной в профессиональных задачах  
Тема 6.7. Монотонность функции. Точки экстремума  
Тема 6.8. Исследование функций и построение графиков  
Тема 6.9 Наибольшее и наименьшее значения функции  
Тема 6.10. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах  
Тема 6.11. Решение задач. Производная функции, ее применение

### **Раздел 7. Многогранники и тела вращения.**

- Тема 7.1. Вершины, ребра, грани многогранника  
Тема 7.2. Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призма  
Тема 7.3. Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда.  
Тема 7.4. Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида  
Тема 7.5. Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды  
Тема 7.6. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде  
Тема 7.7. Примеры симметрий в профессии  
Тема 7.8. Правильные многогранники, их свойства  
Тема 7.9. Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра  
Тема 7.10. Конус, его составляющие. Сечение конуса  
Тема 7.11. Усеченный конус. Сечение усеченного конуса  
Тема 7.12. Шар и сфера, их сечения  
Тема 7.13. Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел  
Тема 7.14. Объемы и площади поверхностей тел  
Тема 7.15. Комбинации многогранников и тел вращения  
Тема 7.16 Геометрические комбинации на практике  
Тема 7.17. Решение задач. Многогранники и тела вращения

### **Раздел 8. Первообразная функции, ее применение.**

- Тема 8.1. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных  
Тема 8.2. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница  
Тема 8.3. Неопределенный и определенный интегралы  
Тема 8.4. Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции  
Тема 8.5. Определенный интеграл в жизни  
Тема 8.6. Решение задач. Первообразная функции, ее применение

### **Раздел 9. Степени и корни. Степенная функция.**

- Тема 9.1. Степенная функция, ее свойства  
Тема 9.2. Преобразование выражений с корнями n-ой степени

Тема 9.3. Свойства степени с рациональным и действительным показателями

Тема 9.4. Решение иррациональных уравнений и неравенств

Тема 9.5. Степени и корни. Степенная функция

### **Раздел 10. Показательная функция.**

Тема 10.1. Показательная функция, ее свойства

Тема 10.2. Решение показательных уравнений и неравенств

Тема 10.3. Системы показательных уравнений

Тема 10.4. Решение задач. Показательная функция

### **Раздел 11. Логарифмы. Логарифмическая функция.**

Тема 11.1. Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число  $e$

Тема 11.2. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования

Тема 11.3. Логарифмическая функция, ее свойства

Тема 11.4. Решение логарифмических уравнений и неравенств

Тема 11.5. Системы логарифмических уравнений

Тема 11.6. Логарифмы в природе и технике

Тема 11.7. Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция

### **Раздел 12. Множества. Элементы теории графов.**

Тема 12.1. Множества

Тема 12.2. Операции с множествами

Тема 12.3. Графы

Тема 12.4. Решение задач. Множества. Графы и их применение

### **Раздел 13. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей.**

Тема 13.1. Основные понятия комбинаторики

Тема 13.2. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей

Тема 13.3. Вероятность в профессиональных задачах

Тема 13.4. Дискретная случайная величина, закон ее распределения

Тема 13.5. Задачи математической статистики

Тема 13.6. Составление таблиц и диаграмм на практике

Тема 13.7. Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей

### **Раздел 14. Уравнения и неравенства.**

Тема 14.1. Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения

Тема 14.2. Графический метод решения уравнений, неравенств

Тема 14.3. Уравнения и неравенства с модулем

Тема 14.4. Уравнения и неравенства с параметрами

Тема 14.5. Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений

Тема 14.6. Решение задач. Уравнения и неравенства

### **Формы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

- Индивидуальные
- Групповые
- Фронтальные
- Коллективные
- Парные
- Аудиторные и внеаудиторные

**Контроль качества** освоения дисциплины Математика проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами; включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины ПОУП.02 ИНФОРМАТИКА**

### **1. Область применения программы**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Общеобразовательная учебная дисциплина «Информатика» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, изучаемым углублено с учетом профиля ООП СПО, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций. МОСКВА ИРПО 2022 год.

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

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина «Информатика» по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в состав цикла дисциплин общеобразовательных дисциплин, в частности его вариативной части.

### **2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

Формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной

Деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

### **4. Содержание программы**

Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека

Тема 1.1. Информация и информационные процессы

- Тема 1.2. Подходы к измерению информации
- Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера
- Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления организаций
- Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики
- Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет
- Тема 1.7. Службы Интернета
- Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента
- Тема 1.9. Информационная безопасность
- Раздел 2. Использование программных систем и сервисов
- Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах
- Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов
- Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа
- Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов
- Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций
- Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде
- Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации
- Раздел 3. Информационное моделирование
- Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования
- Тема 3.2. Списки, графы, деревья
- Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области
- Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры
- Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области
- Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области
- Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах
- Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах
- Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах
- Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	170
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	156
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	85
контрольные работы	*
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Консультации	8
Итоговая аттестация проводится в форме экзамена	

**6. Условия реализации программы дисциплины**

Реализация дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;

мультимедиапроектор

### **7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения .

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ общеобразовательной учебной дисциплины ПОУП.03 Физика**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (квалифицированных рабочих, служащих) на 1 курсе.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать

собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих **задач**:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

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

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;

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

#### **4. Содержание программы**

Введение. Физика и методы научного познания.

Раздел 1. Механика.

Тема 1.1 Основы кинематики.

Тема 1.2 Основы динамики.

Тема 1.3 Законы сохранения в механике.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1 Основы молекулярно - кинетической теории.

Тема 2.2 Основы термодинамики.

Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.

Раздел 3. Электродинамика.

Тема 3.1 Электрическое поле.

Тема 3.2 Законы постоянного тока.

Тема 3.3 Электрический ток в различных средах.

Тема 3.4 Магнитное поле.

Тема 3.5 Электромагнитная индукция.

Раздел 4. Колебания и волны

Тема 4.1 Механические колебания и волны.

Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны.

Раздел 5. Оптика.

Тема 5.1 Природа света.

Тема 5.2 Волновые свойства света.

Тема 5.3 Специальная теория относительности.

Раздел 6. Квантовая физика.

Тема 6.1 Квантовая оптика.

Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра.

Раздел 7. Строение Вселенной.

Тема 7.1 Строение Солнечной системы.

Тема 7.2 Эволюция Вселенной.

#### **5.Количество часов на освоение программы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	81
<b>Аудиторная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	78
В том числе:	
Теоретическое обучение	58
Практические занятия, в том числе:	34
Лабораторные занятия	28
Практические занятия	12
Консультации	3
Проведение итоговой аттестации	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### **6. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУП. 01 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

### **1. Область применения программы.**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для обществознания в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (квалифицированных рабочих, служащих) на 1 курсе.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования изучается один учебный год (первый курс обучения). На изучение дисциплины на базовом уровне отводится 72 часа.

Современная структура обществоведческого образования определена в Концепции преподавания учебного предмета «Обществознание» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы. Содержание обществоведческого образования основывается на изучении общества как системы и человека как субъекта общественных отношений, что должно обеспечить формирование личности обучающегося, его базовых компетенций, связанных с различными аспектами общественной жизни. Изучение общеобразовательной дисциплины «Обществознание» при реализации образовательных программ СПО нацелено на формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии или специальности.

### **3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

Основной целью изучения общеобразовательной учебной дисциплины БОД. 07 Обществознание является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебнопознавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

#### 4. Содержание программы

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» включает основы нескольких социально-гуманитарных наук: философии, социальной психологии, культурологии, экономики, социологии, политологии, юриспруденции. В структуре содержания дисциплины выделяются шесть содержательных разделов:

Раздел 1. Человек в обществе Раздел 2.

Духовная культура

Раздел 3. Экономическая жизнь общества

Раздел 4. Социальная сфера

Раздел 5. Политическая сфера

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.

#### 5. Количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	80
<b>Аудиторная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	78
В том числе:	
Теоретическое обучение	36
Практические занятия, в том числе:	40
консультации	2
Промежуточная аттестация	2

## **6. Условия реализации программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

## **7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ профильного учебного предмета ДУП.02 ХИМИЯ**

## **1. Область применения программы**

Рабочая программа профильного учебного предмета «Химия» предназначена для изучения химии в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена на 1 курсе.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом обязательной предметной области «Химия» ФГОС среднего общего образования. Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

### **Задачи дисциплины:**

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

## **4. Содержание программы**

Раздел 1. Основы строения вещества

Раздел 2. Химические реакции

- Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ  
 Раздел 4. Строение и свойства органических веществ  
 Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций  
 Раздел 6. Дисперсные системы  
 Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ  
 Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека  
 Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы

### 5. Количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в т.ч.</b>	<b>126</b>
<b>Основное содержание, в т. ч.:</b>	<b>117</b>
теоретическое обучение	74
практические занятия	38
в т.ч. контрольные работы	5
Консультации	3
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>

### 6. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### 7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ общеобразовательной учебной дисциплины ДУП.03 Биология**

### 1. Область применения программы

Общеобразовательная учебная дисциплина «Биология» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке профессии СПО (ОПОП СПО) (квалифицированных рабочих, служащих) на 1 курсе.

### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном (базовом) цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС профессии.

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

**Цель:** формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

#### **Задачи:**

1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости

естественных наук;

2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

#### 4. Содержание программы

Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого

Раздел 2. Строение и функции организма

Раздел 3. Теория эволюции

Раздел 4. Экология

Раздел 5. Биология в жизни

Экзамен.

#### 5. Количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>177</b>
<b>Аудиторная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	166
В том числе:	
Теоретическое обучение	<b>101</b>
Практические занятия, в том числе:	65
консультации	<b>5</b>
Проведение итоговой аттестации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме экзамена	<b>6</b>

#### 6. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### 7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУП.04 ГЕОГРАФИЯ

#### 1. Область применения программы

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы

СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке профессии СПО (ОПОП СПО) (квалифицированных рабочих, служащих) на I курсе.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном (базовом) цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС профессии.

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

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

### **• личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

### **• метапредметных:**

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

### **• предметных:**

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в

решении важнейших проблем человечества;

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

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

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

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

— владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

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

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

**ОГСЭ.00 ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И  
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ**

**АННОТАЦИЯ**

**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**1. Область применения рабочей программы.**

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ по специальности

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

Рабочая программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по

		выбранному профилю профессиональной деятельности
--	--	--

### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа;

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 46 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;

Изучение дисциплины завершается проведением промежуточной аттестации в форме экзамена.

### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Предмет философии и ее история

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4 Современная философия

Раздел 2. Структура и основные направления философии

Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания

Тема 2.3 Этика и социальная философия

Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение

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 ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

### **2. Область применения рабочей программы.**

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

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

Рабочая программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина относится к общегуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

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

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско- патриотическую позицию

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

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

#### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 36 часов;
- теоретические занятия – 32 часов;
- практические занятия - 4 часа.

Изучение дисциплины завершается проведением промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

#### **4. Содержание дисциплины**

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

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

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

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

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы

Тема 2.4 Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения

#### **5. 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

### **Место общеобразовательной учебной дисциплины в учебном плане**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Иностранный язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Иностранный язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

- **личностных:** сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и
  - средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- **метапредметных:**
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
  - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
  - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- **предметных:**
  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
  - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
  - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
  - сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.
    - Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09.
    - ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к
      - различным контекстам;
    - ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации

информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Пользоваться словарем и информационными ресурсами для решения задач профессиональной деятельности	Профессиональная лексика и грамматический минимум для решения задач профессиональной деятельности
ОК 02		
ОК 03	Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Методы и способы совершенствования устной и письменной речи, пополнения словарного запаса
ОК 04	Общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Профессиональная лексика и грамматический минимум для успешного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Составлять, использовать и переводить профессиональную документацию на иностранном языке	Профессиональная лексика и грамматический минимум для составления, использования и перевода документации на иностранном языке

#### Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<i>172</i>
в том числе:	
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	<i>162</i>
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Лекции	<i>10</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>2</i>

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.04 Физическая культура деятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК-8, ОК-4	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии. Выполнять физические упражнения в команде	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. правила взаимодействия между игроками в командных видах спорта

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	160
в т.ч. в форме практической подготовки	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
Практические занятия	160
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-
Промежуточная аттестация	

В процессе изучения учебной дисциплины реализуется подготовка к усвоению общих компетенций.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, 08. ОК 04.

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**3. Область применения рабочей программы.**

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Рабочая программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

**4. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 04, 05, 09.

**3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов - приемы саморегуляции в процессе общения

**3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 28 часов;
- самостоятельная работа- 4 часа.

Изучение дисциплины завершается проведением промежуточной

аттестации в форме дифференцированного зачета

## **5. Содержание дисциплины**

Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.

Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)

Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Тема 5. Формы делового общения и их характеристики

Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики

Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция

Тема 8. Общие сведения об этической культуре

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 ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

#### **6. Область применения рабочей программы.**

Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы финансовой грамотности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППСЗ по специальности СПО.

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

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности относится к циклу «Общеобразовательного цикла».

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

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

– анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;

– применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;

– сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;

– грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена

семьи и гражданина;

–анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

–оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;

–использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

–определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;

–применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;

–применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.

–применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;

–применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.

–определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.

–оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом

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

- Экономические явления и процессы общественной жизни.
- Структуру семейного бюджета и экономику семьи.
- Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.
- Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.
- Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.
- Виды ценных бумаг.
- Сферы применения различных форм денег.
- Основные элементы банковской системы.
- Виды платежных средств.
- Страхование и его виды.
- Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).
- Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.
- Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

**3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Вид учебной работы	Объем в часах
--------------------	---------------

<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>10</b>
В т. ч.:	
теоретическое обучение	25
практические занятия	9
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

#### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Личное финансовое планирование

Раздел 2. Депозит

Раздел 3. Кредит

Раздел 4. Расчетно-кассовые операции

Раздел 5. Страхование.

Раздел 6. Инвестиции.

Раздел 7. Пенсии.

Раздел 8. Налоги.

Раздел 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке.

Раздел 10. Создание собственного бизнеса.

#### **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, комбинированные уроки, практические работы.

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО.

### **ЕН.00 МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**

#### **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ**

##### **1. Область применения рабочей программы**

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–10.

**5. Место дисциплины в структуре ПССЗ:** Учебная дисциплина относится к математическому и общему естественно-научному учебному циклу.

##### **3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>-понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>-методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>
---	--	---

#### 4. Содержание учебной дисциплины

##### Раздел 1. Физическая химия

Тема 1. 1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.

Тема 1.4. Свойства растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

##### Раздел.2 Коллоидная химия

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.

Высокомолекулярные соединения.

##### Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.

Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

**5. Количество часов на освоение программы:**

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>154</b>
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	104
Лабораторные работы	26
Практические занятия	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация, в т.ч.	10
консультации	4
экзамен	6

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

- Индивидуальные
- Групповые
- Фронтальные
- Коллективные
- Парные
- Аудиторные и внеаудиторные

**Контроль качества** освоения дисциплины Химия проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами; включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы СПО программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства. Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

**6. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

**Цели и задачи дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

**3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **40** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

**Содержание учебной дисциплины**

Экологические основы природопользования как научная дисциплина.

**Введение:**

Раздел 1. Экологические основы природопользования как научная дисциплина.

1.1. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания

1.2. Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду.

1.3 Условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.

1.4 Принципы и методы рационального природопользования.

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы экологической безопасности.

2.1. Понятия и принципы мониторинга окружающей среды.

2.2 Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности.

2.3. Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

2.4. Охраняемые природные территории.

Дифференцированный зачет.

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

- Индивидуальные
- Групповые
- Фронтальные
- Коллективные

- Парные
- Аудиторные и внеаудиторные

**Контроль качества** освоения дисциплины Экологические основы природопользования проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами; включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

## ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

### АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

#### 1.11. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

#### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и

гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

С целью овладения указанным видом учебной дисциплины и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов использовать лабораторное оборудование;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий

потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека продукции

#### **Знать:**

основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

правила личной гигиены работников организации питания;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

схему микробиологического контроля;

пищевые вещества и их значение для организма человека;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 73

в том числе в форме практической подготовки - 32

в том числе:

теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	
практические занятия	32
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация(Экзамен)	6

### **4.Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1 Морфология и физиология микробов**

**Тема 1.1 Морфология микробов**

**Тема 1.2. Физиология микробов**

**Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы**

**Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов**

#### **Раздел 2 Основы физиологии питания**

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

**Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи**

**Тема 2.3 Обмен веществ и энергии**

**Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения**

#### **Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания**

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

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

**Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов**

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

**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

## **АННОТАЦИЯ**

### **НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

#### **1.11. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

С целью овладения указанным видом учебной дисциплины и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**знать:**

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
общие требования к качеству сырья и продуктов;  
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  
методы контроля качества продуктов при хранении;  
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  
виды снабжения;  
виды складских помещений и требования к ним;  
периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  
программное обеспечение управление расходами продуктов на производстве и движением блюд;  
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  
правила оценки состояния запасов на производстве;  
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 96

в том числе в форме практической подготовки - 34

в том числе:

теоретическое обучение 60

лабораторные занятия 14

практические занятия 20

Промежуточная аттестация 2

**4.Содержание дисциплины:****Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров**

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

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

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

## **Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

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

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

### **Промежуточная аттестация**

### **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, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, заполнение документаций.

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

### **1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является основной профессиональной программой профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ППССЗ:** дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания учебная дисциплина является профильной и относится к общеобразовательному циклу.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

**знать:**

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

методики расчета производительности технологического оборудования;

способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

**правила охраны труда в организациях питания****уметь:**

определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

оценивать эффективность использования оборудования;

планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

**3.1 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов 65 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 62 часа.

**4. Содержание дисциплины:****Введение****Раздел 1 Механическое оборудование**

**Тема 1.1.** Классификация механического оборудования

**Тема 1.2.** Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

**Тема 1.3.** Оборудование для обработки овощей, плодов

**Тема 1.4.** Оборудование для обработки мяса, рыбы

**Тема 1.5.** Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

**Тема 1.6.** Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

**Тема 1.7.** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

**Тема 1.8.** Оборудование для подготовки кондитерского сырья

## Раздел 2. Содержание учебного материала

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования

Тема 2.2. Варочное оборудование

Тема 2.3. Жарочное оборудование

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.6. Оборудование для бариста

Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи

Тема 2.8. СВЧ-аппараты

## Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования

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

Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)

Тема 3.4. Льдогенераторы

## Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 4.1. Классификация организаций питания

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

### **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**

#### **ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

### **1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ является основной профессиональной программой профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ППССЗ:** дисциплина ОП.04 Организация обслуживания учебная дисциплина является профильной и относится к общеобразовательному циклу.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

#### **знать:**

виды, типы и классы организаций общественного питания;

рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

приемы складывания салфеток

правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей

организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-

технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

**уметь:**

выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли

**3.1 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 62 часа.

**4. Содержание дисциплины:**

**Тема 1** Услуги общественного питания и требования к ним

**Тема 2.** Торговые помещения организаций питания

**Тема 3** Столовая посуда, приборы, столовое белье

**Тема 4.** Информационное обеспечение процесса обслуживания

**Тема 5.** Этапы организации обслуживания

**Тема 6.** Организация процесса обслуживания в зале

**Тема 7.** Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

**Тема 8.** Обслуживание приемов и банкетов

**Тема 9** Специальные формы обслуживания

**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

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

**1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является основной профессиональной программой профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ППССЗ:** дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга учебная дисциплина является профильной и относится к общеобразовательному циклу.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

**знать:**

понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

понятия «производственная мощность» и

«производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

требования к реализации продукции общественного питания;

количественный и качественный состав персонала организации;

показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

стили управления;

способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

правила делового общения в коллективе;

сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

понятие сегментация рынка;

методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

организацию управления маркетинговой

деятельностью в организации ресторанного бизнеса

#### **уметь:**

участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов

анализировать состояние

продуктового баланса предприятия питания;

вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,

рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

**3.1 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 94 часа.

**4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Основы экономики**

**Тема 1.1** Экономика — система общественного воспроизводства

**Тема 1.2.** Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

**Тема 1.3.** Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

**Тема 1.4.** Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

**Тема 1.5.** Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

**Тема 1.6.** Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания

**Тема 1.7.** Основы предпринимательства и бизнес-планирования

**Раздел 2. Основы менеджмента**

**Тема 2.1.** Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления

**Тема 2.2.** Управление производственным персоналом в общественном питании.

Система методов управления

**Тема 2.3.** Коммуникация как функция менеджмента

**Раздел 3. Основы маркетинга**

**Тема 3.1.** Понятие маркетинга, его цели и функции

**Тема 3.2.** Маркетинговые исследования в общественном питании

**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**

**ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина 06 Правовые основы в профессиональной деятельности является основной

профессиональной программой профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 ППССЗ:** дисциплина 06 Правовые основы в профессиональной деятельности учебная дисциплина является профильной и относится к общеобразовательному циклу.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

**знать:**

основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан  
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

**уметь:**

использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения

**3.1 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студентов 37 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 30 часа.

**4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Основные положения Конституции РФ**

**Тема 1.1** Основные положения Конституции РФ

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

**Раздел 2** Основы гражданского права

**Тема 2.1** Правовое регулирование хозяйственных отношений

**Тема 2.2** Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц

**Тема 2.3** Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение

**Раздел 3** Основы трудового права

**Тема 3.1** Правовое регулирование трудовых отношений

**Тема 3.2** Материальная ответственность сторон трудового договора

**Тема 3.3** Защита трудовых прав работников

**Раздел 4.** Административные правонарушения и административная ответственность

**Тема 4.1.** Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

**Тема 4.2.** Административные правонарушения и административная ответственность

**Тема 4.3.** Административные наказания

**Раздел 5.** Защита прав субъектов предпринимательской деятельности

**Тема 5.1.** Правовая охрана хозяйственных прав

**Тема 5.2.** Судебный порядок разрешения споров

**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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

**1.11. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью

обще профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

С целью овладения указанным видом учебной дисциплины и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

#### **знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 35

в том числе в форме практической подготовки - 10

в том числе:

теоретическое обучение 13

практические занятия 20

самостоятельная работа 2

Промежуточная аттестация 2

### **4.Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда**

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях

#### **Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания**

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

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

#### **Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность**

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

#### **Промежуточная аттестация (дифференциальный зачет)**

#### **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, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, заполнение документаций.

#### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

##### **1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин

профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Содержание программы

Раздел I. 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, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах

Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие

### Раздел 3. Основы военной службы

#### Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

##### 5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

практические занятия 20 часов

теоритического обучения 48 часа

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

##### 6. Условия реализации программы дисциплины

Программа учебной дисциплины включает следующие данные:

- требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;
- информационное обеспечение обучения: перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### 7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Рабочая программа содержит перечень результатов обучения (умений и знаний) и соответствующие им формы и методы контроля и оценки результатов обучения

## ОП.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

### АННОТАЦИЯ

#### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

##### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Модуль ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА относится к профессиональному циклу как профессиональный модуль в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, *традиционных овощей*, экзотических и редких видов сырья, *рыбы костным скелетом, домашней птицы* приготовления полуфабрикатов *простых, основных и* сложного ассортимента ;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки *традиционных видов овощей* экзотических и редких видов сырья, *костным скелетом рыбы и птицы, кроликов*, приготовления

полуфабрикатов *простого, основного и* сложного ассортимента;  
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### **Знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки *традиционных*, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов *простых, основных и* сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

#### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 436

в том числе в форме практической подготовки - 180

Из них на освоение МДК 247

в том числе самостоятельная работа 10

практики, в том числе учебная 108

производственная 72

экзамен квалификационный - 9.

Вариативная часть в количестве 264 часа направлена на расширение знаний и умений по профессиональному модулю в том числе изучение отраслевого учета (оптовая, розничная торговля и общественное питание).

#### **4.Содержание дисциплины:**

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

**МДК 01. 01 МДК. 01.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

**Тема 1.2.** Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

**Тема 1.3.** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

**Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**МДК 01.02.** Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации

## **кулинарных полуфабрикатов**

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

**Тема 2.2.** Обработка, подготовка **с костным скелетом**, экзотических и редких видов рыбы

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

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

**Тема 2.5** Обработка, подготовка мяса диких животных

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

**Тема 2.7** Обработка и подготовка **домашней и** пернатой дичи

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

## **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

## **АННОТАЦИЯ**

### **НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

#### **1.11. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

С целью овладения указанным видом профессионального модуля и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения *простых, основных* супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи *простых, основных* супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении *простой, основной и сложной* горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

**3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 618

в том числе в форме практической подготовки - 264

Из них на освоение МДК 342

в том числе лабораторные работы 111

практические работы 29

консультации

практики, в том числе учебная 180

производственная 108

экзамен квалифицированный 9

Вариативная часть в количестве 247 часов направлена на расширение знаний и умений по профессиональному модулю в том числе изучение отраслевого учета (оптовая, розничная торговля и общественное питание).

**4.Содержание дисциплины:**

## **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

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

**Тема 1.1.** Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

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

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

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

## **Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

**Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

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

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

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

**Тема 2.6.**

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

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

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

### **Курсовая работа**

### **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, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, заполнение документаций.

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,**  
**ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,**  
**КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С**  
**УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,**  
**ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1.11. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной дисциплины и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты *простой, основной и сложной* холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок *простого, основного и* сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок *простого, основного и* сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 394

в том числе в форме практической подготовки - 148

в том числе:

теоретическое обучение	90
лабораторные работы	48
практические занятия	10
консультации	5
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация (Экзамен)	9

**4.Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

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

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

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

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

**Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

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

**Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента**

**Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента**

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

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

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

**Учебная практика по ПМ.03**

**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03**

**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, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, заполнение документаций.

## **АННОТАЦИЯ**

### **НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Модуль ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ относится к профессиональному циклу как профессиональный модуль в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

*разработка технологической документации с учетом нормативно-технологической документации кондитера*

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков *простого и* сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

### **уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков *простого и* сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков *простого и* сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

**3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов **391**

в том числе в форме практической подготовки - **144**

Из них на освоение МДК **238**

Экзамен квалификационный – **9**

в том числе самостоятельная работа **4**

практики, в том числе учебная **72**

производственная **72**

Вариативная часть в количестве 176 часов направлена на расширение знаний и умений по профессиональному модулю в том числе изучение отраслевого учета (оптовая, розничная торговля и общественное питание).

#### **4.Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

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

**Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

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

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

##### **Раздел 2. МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

##### **Раздел 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов *простого и* сложного ассортимента

**Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов *простого и* сложного ассортимента

##### **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

**МДК. 04.02** Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

**Тема 3.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков *простого и* сложного ассортимента

**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

### **АННОТАЦИЯ**

**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Модуль Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания относится к профессиональному циклу как профессиональный модуль в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *простого и* сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *простого и* сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

**Знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *простого и* сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *простого и* сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 443

в том числе в форме практической подготовки – 180

Из них на освоение МДК 254

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 72

производственная 108

экзамен квалификационный – 9

Вариативная часть в количестве 176 часов направлена на расширение знаний и умений по профессиональному модулю в том числе изучение отраслевого учета (оптовая, розничная торговля и общественное питание).

### **4.Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

*Тема 1.1 Классификация, ассортимент основных хлебобулочных изделий, хлеба и основных мучных кондитерских изделий*

**Тема 1.2** Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

**Тема 1.3.**Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 1.5.**

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

*Тема 1.6 Контроль качества сдобных хлебобулочных изделий*

*Тема 1.7 Контроль качества мучных кондитерских изделий*

## **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

### **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

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

**Тема 2.2.** *Приготовление простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба*

**Тема 2.3.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

**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

## **АННОТАЦИЯ**

### **НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Модуль Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала относится к профессиональному циклу как профессиональный модуль в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

**уметь:**

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

**Знать:**

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;  
способы и формы инструктирования персонала;  
методы контроля возможных хищений запасов;  
основные производственные показатели подразделения организации питания;  
правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
формы документов, порядок их заполнения;  
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
правила составления калькуляции стоимости;  
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  
**процедуры и правила инвентаризации запасов**

### **3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего часов 225

в том числе в форме практической подготовки - 108

Из них на освоение МДК 108

в том числе самостоятельная работа 2

практики, в том числе учебная --

производственная 108

экзамен квалификационный – 9

Вариативная часть в количестве 20 часов направлена на расширение знаний и умений по профессиональному модулю в том числе изучение отраслевого учета (оптовая, розничная торговля и общественное питание).

### **4.Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

##### **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала**

**Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания

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

**Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

**Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания

**Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

**Тема 1.6.** Расчет основных производственных показателей.

Формы документов и порядок их заполнения

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

#### **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

##### **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала**

**Тема 2.1.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

**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

