

## **АННОТАЦИЯ НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ ОУД 01. РУССКИЙ ЯЗЫК**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 01. Русский язык является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

Учебная дисциплина «Русский язык» относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **знать/понимать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

#### **уметь:**

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

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

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

### **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов
- практические занятия 20 часов

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
Всего	<b>78</b>
Практические занятия	<b>20</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### **4. Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1. Язык и речь.**

Тема 1.1 Язык и речь. Стили речи. Научный стиль речи.

Тема 1.2 Официально-деловой стиль речи

Тема 1.3 Публицистический стиль речи

Тема 1.4 Художественный стиль речи

Тема 1.5 Разговорный стиль речи

Тема 1.6 Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи

#### **Раздел 2. Лексика и фразеология**

Тема 2.1. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы.

Тема 2.2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения.

Тема 2.3. Фольклорная лексика и фразеология. Лексические нормы.

#### **Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.**

Тема 3.1. Фонетика. Фонетический разбор.

Тема 3.2. Орфоэпия.

Тема 3.3. Правописание Ъ. Правописание приставок.

Тема 3.4. Правописание О-Ё после шипящих и Ц.

Тема 3.5. Правописание чередующихся гласных

Тема 3.6. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных

#### **Раздел 4. Морфемика и словообразование**

Тема 4.1. Морфема. Морфемный разбор. Словообразовательный разбор

#### **Раздел 5. Морфология и орфография. Самостоятельные части речи**

Тема 5.1 Имя существительное. Склонение имен существительных

Тема 5.2. Имя прилагательное. Разряды прилагательных.

Тема 5.3. Местоимение. Разряды местоимений.

Тема 5.4. Глагол. Грамматические категории глагола

Тема 5.5. Причастие. Причастный оборот

Тема 5.6. Деепричастие. Деепричастный оборот

Тема 5.7 Имя числительное. Правописание числительных

Тема 5.8. Наречие. Правописание наречий. Слова категории состояния.

#### **Раздел 6. Морфология. Служебные части речи.**

Тема 6.1. Предлог как часть речи.

Тема 6.2. Союз как часть речи.

Тема 6.3. Частица и междометие как часть речи. Правописание НЕ и НИ.

#### **Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.**

- Тема 7.1. Словосочетание. Виды связи в словосочетаниях.  
 Тема 7.2. Способы выражения подлежащего.  
 Тема 7.3 Способы выражения сказуемого.  
 Тема 7.4. Односоставные предложения.  
 Тема 7.5. Осложненное простое предложение. Вводные слова  
 Тема 7.6 Однородные члены предложения  
 Тема 7.7. Обособление определений, приложений, обстоятельств.  
 Тема 7.8. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение  
 Тема 7.9. Сложноподчиненное предложение с придаточным определительным  
 Тема 7.10. Сложноподчиненное предложение с придаточным изъяснительным  
 Тема 7.11. Сложноподчиненное предложение с придаточным обстоятельственным  
 Тема 7.12. Бессоюзные предложения  
 Тема 7.13. Знаки препинания в сложных предложениях  
 Тема 7.14. Прямая и косвенная речь.  
 Тема 7.15. Сложное синтаксическое целое

#### 5. В программе представлены:

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

#### 6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;</li> <li>- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;</li> <li>- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;</li> <li>- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования</li> </ul>	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>

<p>Метапредметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;</li> <li>- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения.;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка</li> </ul>	<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
<p>Предметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</li> <li>- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;</li> <li>- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</li> <li>- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;</li> <li>- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>- владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</li> </ul>	<p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>

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

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

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

Составитель: Куттузова З.С.

## **АННОТАЦИЯ НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ ОУД 02. ЛИТЕРАТУРА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 02. Литература является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

Учебная дисциплина «Литература» относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **знать/понимать:**

- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

#### **уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

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

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;

- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

### **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
Всего	117
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

### **4. Содержание дисциплины:**

#### **Литература**

#### **Раздел 1.**

#### **Русская литература первой половины XIX века**

Тема 1.1. Творчество Пушкина

Тема 1.2. Творчество М.Ю. Лермонтова

Тема 1.3 Творчество Н.В. Гоголя

#### **Раздел 2. Русская литература второй половины XIX века .**

Тема 2.1. Творчество Н.А. Островского

Тема 2.2 Творчество И.А. Гончарова.

Тема 2.3. Творчество И.С. Тургенева.

Тема 2.4. Творчество Н.С. Лескова

#### **Раздел 3. Поэзия середины XIX века**

Тема 3.1. Творчество Ф.И. Тютчева

Тема 3.2. Творчество А.А. Фета

Тема 3.3. Творчество Н.А. Некрасова

#### **Раздел 4. Литература конца XIX века**

Тема 4.1. Творчество Ф.М. Достоевского

Тема 4.2. Творчество М.Е. Салтыкова- Щедрина

Тема 4.3. Творчество Л.Н. Толстого

Тема 4.4. Творчество А.П. Чехова

Тема 4.5. Зарубежная литература II-й половины XIX века

#### **Раздел 5. Русская литература на рубеже веков**

Тема 5.1. Творчество И.А. Бунина

Тема 5.2. Творчества А.И. Куприна

#### **Раздел 6. Литература начала XX века**

Тема 6.1. Поэзия начала XX века

Тема 6.2. Творчество А.А. Блока

Тема 6.3. Творчество М.Горького

#### **Раздел 7. Литература 20-х годов**

Тема 7.1. Творчество В.В. Маяковского

Тема 7.2 Творчество С.А. Есенина

#### **Раздел 8. Литература 30-х – начала 40-х годов**

Тема 8.1. Творчество М.И. Цветаевой

Тема 8.2. Творчество О.Э. Мандельштама

Тема 8.3. Творчество А.П. Платонова

Тема 8.4. Творчество И.Э. Бабеля

Тема 8.5. Творчество М.А. Булгакова

Тема 8.6. Творчество М.А. Шолохова

### **Раздел 9. Литература русского Зарубежья**

Тема 9.1. Творчество В.В. Набокова.

Тема 9.2. Творчество Н.А. Заболоцкого

### **Раздел 10. Литература периода Великой Отечественной войны**

Тема 10.1. Поэзия Великой Отечественной войны

Тема 10.2. Творчество А.А. Ахматовой

Тема 10.3. Творчество Б.Л. Пастернака

Тема 10.4. Творчество А.Т. Твардовского

### **Раздел 11. Литература 50-80-х годов**

Тема 11.1. Поэзия 60-х годов.

Тема 11.2. Творчество А.И. Солженицына

Тема 11.3. Творчество В.Т. Шаламова

Тема 11.4. Творчество В.М. Шукшина

Тема 11.5. Творчество Н.М. Рубцова

Тема 11.6. Творчество Расула Гамзатова

Тема 11.7. Творчество А.В. Вампилова

Тема 11.8. Русская литература последних лет

Тема 11.9. Зарубежная литература

## **5. В программе представлены:**

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

## **6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины.**

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</li><li>- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- эстетическое отношение к миру;</li><li>- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;</li><li>- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.</li></ul>	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>



		осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;</li> <li>- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;</li> <li>- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</li> <li>- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений.</li> <li>- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</li> <li>- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</li> <li>- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</li> </ul>	<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>

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

Лекции с проблемным изложением, игровой метод, написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Тимиргалеева А.Р.

## **АННОТАЦИЯ НА ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

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

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников специальности СПО 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.

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

Дисциплина «Иностранный язык» относится к общеобразовательному учебному циклу основной образовательной программы.

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

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

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

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

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

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

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

#### **4. Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Введение**

Тема 1.1 Визитная карточка

Тема 1.2 Основные правила чтения

##### **Раздел 2. Приветствие и прощание**

Тема 2.1 Фразы приветствия

Тема 2.2 Фразы прощания

##### **Раздел 3. Страноведение**

Тема 3.1 Россия

Тема 3.2 Великобритания

Тема 3.3 Лондон и его достопримечательности

Тема 3.4 США

Тема 3.5 Вашингтон и Нью-Йорк

Тема 3.6 Австралия, Канада и Новая Зеландия

Тема 3.7 Итоговое занятие по страноведению

##### **Раздел 4. Основы практической грамматики**

Тема 4.1 Артикль

Тема 4.2 Множественное число имени существительного

Тема 4.3 Притяжательный падеж имени существительного

Тема 4.4 Прилагательное и наречие

Тема 4.5 Глагол

Тема 4.6 Времена английского глагола

Тема 4.7 Местоимения

Тема 4.8 Типы вопросов

Тема 4.9 Контрольная работа

Тема 4.10 Числительные

Тема 4.11 Неопределенно-личные предложения

Тема 4.12 Безличные предложения

Тема 4.13 Повелительное наклонение

Тема 4.14 Модальные глаголы

Тема 4.15 Обобщение грамматического материала

Тема 4.16 Контрольная работа

##### **Раздел 5. Знакомство**

Тема 5.1 Я и моя семья

Тема 5.2 Моя группа

Тема 5.3 Рабочие дни и выходные

Тема 5.4 Хобби

Тема 5.5 Мое любимое время года

Тема 5.6 Моя квартира. Гостиная

Тема 5.7 Моя квартира. Кухня

Тема 5.8 Мой город

##### **Раздел 6. Что ты умеешь делать?**

Тема 6.1 А ты говоришь по-английски?

Тема 6.2 Что ты делал вчера?

Тема 6.3 Когда я был младше

Тема 6.4 Первые в мире

### **Раздел 7. Еда со всего света**

Тема 7.1 Моя любимая еда

Тема 7.2 Поход в магазин

### **Раздел 8. Мир работы**

Тема 8.1 Профессии

Тема 8.2 Люди разных профессий

Тема 8.3 Обобщение по разделу

Тема 8.4 Дифференцированный зачет

#### **4. В программе представлены:**

- планирование учебного времени, контроль знаний;
- тематический план и содержание дисциплины;
- условия реализации программы дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общекультурные компетенции
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

**Составитель:** Галиева А.У., Серебрякова Н.К.

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.04 МАТЕМАТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 Математика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

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

**АЛГЕБРА** уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические

- функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
  - определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
  - строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
  - использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
  - для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.
  - решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.
  - решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
  - использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
  - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
  - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
  - для построения и исследования простейших математических моделей.
  - решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
  - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
  - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
  - анализа информации статистического характера.

## ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

### 3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Обязательная аудиторная нагрузка:

Всего 234 часа;

Консультации 8 часа;

Экзамен 6 часов;

Лабораторные занятия 0 часов;

Практические занятия 78 часов;

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	234
Самостоятельная учебная нагрузка	0
Обязательная аудиторная нагрузка:	234
В том числе:	
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	78
Контрольные работы	14
Промежуточная аттестация в форме <i>письменного экзамена</i>	

### 4. Содержание учебной дисциплины:

#### Раздел 1 Развитие понятия о числе

Тема 1.1 Целые и рациональные числа.

Тема 1.2 Действительные числа.

Тема 1.3 Приближенные вычисления.

Тема 1.4 Комплексные числа.

Тема 1.5 Арифметические действия над комплексными числами

Тема 1.6 Развитие понятия о числе

Тема 1.7 Контрольная работа 1 «Развитие понятия о числе»

#### Раздел 2 Корни, степени и логарифмы

Тема 2.1 Арифметические корни натуральной степени

Тема 2.2 Иррациональные выражения

Тема 2.3 Степень с рациональным показателем

Тема 2.4 Степень с действительным показателем

Тема 2.5 Преобразование степенных выражений

Тема 2.6 Степени и корни n-ой степени

Тема 2.7 Контрольная работа 2 «Корни и степени»

Тема 2.8 Логарифм числа

Тема 2.9 Основные свойства логарифмов.

Тема 2.10 Десятичный и натуральный логарифмы

Тема 2.11 Логарифмические уравнения

Тема 2.12 Логарифмические неравенства

Тема 2.13 Преобразование логарифмических выражений.

Тема 2.14 Контрольная работа 3 «Логарифмы. Свойства логарифмов»

#### Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве

Тема 3.1 Предмет стереометрия. Аксиомы стереометрии.

Тема 3.2 Взаимное расположение двух прямых в пространстве.

Тема 3.3 Параллельность прямой и плоскости.

Тема 3.4 Перпендикулярность прямой и плоскости

Тема 3.5 Взаимное расположение двух плоскостей в пространстве

Тема 3.6 Перпендикуляр, наклонная и проекция наклонной

Тема 3.7 Угол между прямой и плоскостью.

Тема 3.8 Двугранный и многогранный углы.

Тема 3.9 Геометрические преобразования пространства

Тема 3.10 Площадь ортогональной проекции.

Тема 3.11 Контрольная работа 4 «Прямые и плоскости в пространстве»

#### **Раздел 4 Элементы комбинаторики**

Тема 4.1 Основные понятия комбинаторики.

Тема 4.2 Размещение, перестановка, сочетание.

Тема 4.3 Бином Ньютона.

Тема 4.4 Треугольник Паскаля.

Тема 4.5 Элементы комбинаторики

Тема 4.6 Контрольная работа 5 «Элементы комбинаторики»

#### **Раздел 5 Координаты и векторы**

Тема 5.1 Прямоугольная система координат в пространстве.

Тема 5.2 Векторы. Координата вектора. Длина вектора.

Тема 5.3 Равенство векторов. Сложение векторов.

Тема 5.4 Разность векторов. Умножение вектора на число.

Тема 5.6 Разложение вектора по направлениям.

Тема 5.7 Угол между двумя векторами

Тема 5.8 Уравнение сферы, плоскости и прямой.

Тема 5.9 Координаты и векторы

Тема 5.10 Контрольная работа 6 «Координаты и векторы»

#### **Раздел 6 Основы тригонометрии**

Тема 6.1 Единичная окружность. Радианная мера угла.

Тема 6.2 Синус, косинус, тангенс и котангенс угла.

Тема 6.3 Основные тригонометрические тождества.

Тема 6.4 Формулы приведения

Тема 6.5 Сумма и разность двух углов тригонометрических функций.

Тема 6.6 Синус и косинус двойного угла.

Тема 6.7 Формулы половинного угла

Тема 6.8 Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение

Тема 6.9 Обратные тригонометрические функции.

Тема 6.10 Простейшие тригонометрические уравнения

Тема 6.11 Тригонометрические уравнения.

Тема 6.12 Тригонометрические неравенства.

Тема 6.13 Основы тригонометрии

Тема 6.14 Контрольная работа 7 «Основы тригонометрии»

#### **Раздел 7 Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.**

Тема 7.1 Функции. Область определения и множество значений функций

Тема 7.2 Графики элементарных функций. Графические преобразования элементарных функций.

Тема 7.3 Свойства функции.

Тема 7.4 Степенная и логарифмическая функции.

Тема 7.5 Тригонометрические функции.

Тема 7.6 Арифметические операции над функциями

Тема 7.7 Функции, их свойства и графики

Тема 7.8 Контрольная работа 8 «Функции, их свойства и графики»

#### **Раздел 8 Многогранники.**

Тема 8.1 Призма. Площадь поверхности призмы.

Тема 8.2 Параллелепипед и куб.

Тема 8.3 Параллелепипед и куб. Решение задач.

Тема 8.4 Сечение призмы

Тема 8.5 Многогранники: призма, параллелепипед, куб.

Тема 8.6 Сечение призмы

Тема 8.7 Правильные многогранники

Тема 8.8 Контрольная работа 9 «Многогранники»

#### **Раздел 9 Тела и поверхности вращения**

Тема 9.1 Цилиндр. Площадь поверхности.

Тема 9.2 Конус. Площадь поверхности.



- Тема 9.3 Усеченный конус. Площадь поверхности.  
Тема 9.4 Шар и сфера  
Тема 9.5 Контрольная работа 10 «Тела и поверхности вращения»  
**Раздел 10 Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики**  
Тема 10.1 Событие и вероятность события.  
Тема 10.2 Сложение вероятностей.  
Тема 10.3 Умножение вероятностей  
Тема 10.4 Дискретная случайная величина.  
Тема 10.5 Закон больших чисел.  
Тема 10.6 Обобщающий урок по теме: «Элементы теории вероятностей»  
Тема 10.7 Контрольная работа 11 «Элементы теории вероятностей»  
**Раздел 11 Начала математического анализа**  
Тема 11.1 Числовые последовательности.  
Тема 11.2 Предел числовой последовательности.  
Тема 11.3 Производная элементарной функции.  
Тема 11.4 Геометрический смысл производной.  
Тема 11.5 Применение производной к исследованию функций  
Тема 11.6 Вторая производная  
Тема 11.7 Первообразная элементарной функции.  
Тема 11.8 Определенный и неопределенный интегралы.  
Тема 11.9 Применение интеграла в физике и геометрии.  
Тема 11.10 Обобщающий урок по теме: «Производная и первообразная»  
Тема 11.11 Контрольная работа 12 «Производная и первообразная»  
**Раздел 12 Измерения в геометрии**  
Тема 12.1 Объем прямоугольного параллелепипеда и куба.  
Тема 12.2 Объем призмы.  
Тема 12.3 Объем пирамиды  
Тема 12.4 Объем цилиндра  
Тема 12.5 Объем конуса.  
Тема 12.6 Объем шара.  
Тема 12.7 Подобие тел.  
Тема 12.8 Измерения в геометрии  
Тема 12.9 Контрольная работа 13 «Измерения в геометрии»  
**Раздел 13 Уравнения и неравенства**  
Тема 13.1 Рациональные уравнения, системы  
Тема 13.2 Рациональные неравенства.  
Тема 13.3 Иррациональные уравнения, системы  
Тема 13.4 Иррациональные неравенства.  
Тема 13.5 Показательные уравнения, системы  
Тема 13.6 Показательные неравенства.  
Тема 13.7 Тригонометрические уравнения, системы  
Тема 13.8 Тригонометрические неравенства.  
Тема 13.9 Графический способ решения уравнений и неравенств.  
Тема 13.10 Контрольная работа 14 «Уравнения и неравенства»  
Тема 13.11 Обобщающий урок за курс обучения

**5. В программе представлены:**

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

**6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины**

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;</li> <li>– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;</li> <li>– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</li> <li>– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;</li> <li>– 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;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> </ul>	<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>

<p>Метапредметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>– 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;</li> <li>– готовность и способность к самостоятельной информационно познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>– владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;</li> <li>– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;</li> </ul>	<p>ОК 1 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
<p>Предметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;</li> <li>– сформированность представлений о математических понятиях как о</li> </ul>	<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>

	<p>важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;</li> <li>– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;</li> <li>– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</li> <li>– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач</li> </ul>	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
--	--	---

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

Лекции, написание рефератов и докладов, создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов. Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составитель: Тараканова Е.П.

**АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД 05 ИСТОРИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 05 История является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины, структуру и содержание общеобразовательной учебной дисциплины, условия реализации общеобразовательной учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины.

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

–формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

–формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

–усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

–развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

–формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

–воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

**3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	117
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
практические работы	32

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	0
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

#### 4. Содержание дисциплины:

Ведение.

Тема 1.1 Древнейшая стадия истории человечества и зарождение цивилизаций.

Тема 1.2 Цивилизации Запада и Востока в средние века.

Тема 2.1 От Древней Руси к Московскому царству. Русь в IX – начале XII в.

Тема 2.2 Русские земли и княжества в XII – середине XV в.

Тема 2.3 Российское государство во второй половине XV – XVII в.

Тема 3.1. Становление индустриальной цивилизации в Европе и Америке в XIX в.

3.2. Процесс модернизации в странах Востока в XIX в.

Тема 4.1 Россия в XVIII в.

Тема 4.2 Россия в XIX вв.

Тема 5. От Новой истории к Новейшей: поиск путей развития индустриального общества

Тема 6.1 Россия в начале XX в.

Тема 6.2 Революция, Гражданская война в России

Тема 6.3 СССР в 20-30-е гг. XX вв.

Тема 7.1. Мир между двумя мировыми войнами.

Тема 7.2. Вторая мировая война и ВОВ.

Тема 7.3 Советский Союз в период частичной либерализации режима (СССР 1945-1991 гг.)

Тема 7.4 СССР в конце 1960-х — начале 1980-х годов.

Тема 8. Современная Россия.

#### 5. В программе представлены:

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

#### 6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<p>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (герб, флаг, гимн);</p> <p>- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <p>- готовности к служению Отечеству, его защите;</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать</p>

	<p>общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания,</p> <p>осознание своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</li> </ul>	<p>и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
<p>Метапредметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>- 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;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной</li> </ul>	<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>

	<p>информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;</li> </ul>	<p>клиентами</p>
<p>Предметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</li> <li>- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</li> <li>- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</li> <li>- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</li> <li>- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,</p>



		<p>применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
--	--	--

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Серебряков А.В.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## **1. Область применения программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

- формирование у обучающегося устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью;
- целостное развитие физических и психических качеств;
- творческое использование средств физической культуры в организации здорового образа жизни.
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности;
- овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих **основных задач:**

- формирование российской гражданской идентичности обучающегося;
- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего общего образования;
- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее – ФГОС СОО);
- обеспечение реализации бесплатного образования на уровне среднего общего образования в объеме основной образовательной программы, предусматривающей изучение обязательных учебных предметов, входящих в учебный план (учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне), а также внеурочную деятельность;
- установление требований к воспитанию и социализации обучающегося, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через

реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;

- обеспечение преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- развитие государственно-общественного управления в образовании;
- формирование основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- создание условий для развития и самореализации обучающегося, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающегося.

**Освоение учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:**

Выпускник на базовом уровне **научится:**

- определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленности;
- характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;
- характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;
- составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;
- выполнять комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;
- выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- практически использовать приемы самомассажа и релаксации;
- составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;
- определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;
- проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Выпускник на базовом уровне **получит возможность научиться:**

- самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
- выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;
- проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
- выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов спорта;
- выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки.

### 3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 117 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 117 часа

#### Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная учебная нагрузка (всего)	117
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачёта	

### 4. Содержание дисциплины:

Наименование разделов и тем

Раздел 1 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1 Стартовый контроль

Тема 1.2 Лёгкая атлетика

Тема 1.2.1 Обучение технике бега на короткие дистанции

Тема 1.2.2 Совершенствование техники спринтерского, эстафетного бега

Тема 1.2.3 Самостоятельная работа обучающегося № 1

Тема 1.2.4 Обучение технике метания гранаты с места

Тема 1.2.5 Обучение технике метания гранаты с разбега

Тема 1.2.6 Совершенствование техники метания гранаты с места и с разбега

Тема 1.2.7 Закрепление техники метания гранаты с места и с разбега

Тема 1.2.8 Контроль за техникой выполнения метания гранаты с учётом дальности броска

Тема 1.2.9 Самостоятельная работа обучающегося № 2

Тема 1.2.10 Обучение технике прыжка в длину с разбега

Тема 1.2.11 Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»

Тема 1.2.12 Самостоятельная работа обучающегося № 3

Тема 1.2.13 Совершенствование техники бега на средние дистанции

Тема 1.2.14 Кроссовая подготовка

Тема 1.3 Гимнастика

Тема 1.3.1 Общеразвивающие упражнения

Тема 1.3.2 Профилактика профессиональных заболеваний

Тема 1.3.3 Профилактика переутомления

Тема 1.3.4 Самостоятельная работа обучающегося № 4

Тема 1.3.5 Гимнастика с элементами акробатики

Тема 1.3.6 Самостоятельная работа обучающегося № 5

Тема 1.3.7 Обучение технике выполнения опорного прыжка

тема 1.3.8 Совершенствование техники выполнения опорного прыжка

Тема 1.3.9 Самостоятельная работа обучающегося № 6

Тема 1.3.10 Атлетическая гимнастика

Тема 1.3.11 Развитие силовых способностей

Тема 1.3.12 Самостоятельная работа обучающегося № 7

Тема 1.4 Баскетбол

Тема 1.4.1 Правила игры и жесты судьи в баскетболе

Тема 1.4.2 Обучение технике владения мячом.

Тема 1.4.3 Закрепление техники владения мячом.

Тема 1.4.4 Самостоятельная работа обучающегося № 8

- Тема 1.4.5 Обучение тактике игры
- Тема 1.4.6 Совершенствование тактики игры
- Тема 1.4.7 Совершенствование физических качеств баскетболиста через игровую деятельность
- Тема 1.4.8 Самостоятельная работа обучающегося № 9
- Тема 1.4.9 Закрепление техники и тактики игры в баскетбол.
- Тема 1.4.10 Контрольное выполнение техники элементов баскетбола
- Тема 1.4.11 Самостоятельная работа обучающегося № 10
- Тема 1.5 Подведение итогов
- Тема 1.6 ОФП
- Тема 1.6.1 Развитие скоростных способностей.
- Тема 1.6.2 Самостоятельная работа обучающегося № 11
- Тема 1.6.3 Развитие силовых способностей.
- Тема 1.6.2 Самостоятельная работа обучающегося № 12
- Тема 1.6.3 Развитие скоростно-силовых способностей .
- Тема 1.6.4 Самостоятельная работа обучающегося № 13
- Тема 1.6.5 Комплексное развитие физических качеств
- Тема 1.6.6 Самостоятельная работа обучающегося № 14
- Тема 1.6.7 Развитие координационных способностей.
- Тема 1.6.8 Самостоятельная работа обучающегося № 15
- Тема 1.6.9 Комплексное развитие физических качеств.
- Тема 1.6.9 Совершенствование физических качеств.
- Тема 1.6.10 Составление карты-схемы для развития различных физических качеств.
- Тема 1.6.11 Совершенствование физических качеств через игровую деятельность
- Тема 1.6.12 Самостоятельная работа обучающегося № 16
- Тема 1.7 Лыжная подготовка
- Тема 1.7.1 Развитие физических качеств лыжника
- Тема 1.7.2 Обучение технике попеременного двухшажного хода.
- Тема 1.7.3 Совершенствование техники попеременного двухшажного хода.
- Тема 1.7.4 Самостоятельная работа обучающегося № 17
- Тема 1.7.5 Обучение технике торможения, поворотов в движении
- Тема 1.7.6 Обучение технике одновременного одношажного и бесшажного ходов.
- Тема 1.7.7 Совершенствование техники передвижения на лыжах
- Тема 1.7.8 Самостоятельная работа обучающегося № 18
- Тема 1.7.2 Тактика участия в соревнованиях
- Тема 1.8 Волейбол
- Тема 1.8.1 Обучение технике передачи и приёма мяча
- Тема 1.8.2 Обучение технике верхней и нижней прямой подачи мяча
- Тема 1.8.3 Самостоятельная работа обучающегося № 19
- Тема 1.8.4 Обучение технике нападающего удара, блокирования.
- Тема 1.8.5 Самостоятельная работа обучающегося № 20
- Тема 1.8.6 Обучение игровым действиям в нападении
- Тема 1.8.7 Обучение игровым действиям в защите
- Тема 1.8.8 Самостоятельная работа обучающегося № 21
- Тема 1.8.9 Совершенствование тактических действий
- Тема 1.8.10 Самостоятельная работа обучающегося № 22
- Тема 1.8.11 Совершенствование элементов волейбола.
- Тема 1.8.12 Самостоятельная работа обучающегося № 23
- Тема 1.8.13 Командные тактические действия в нападении
- Тема 1.8.14 Самостоятельная работа обучающегося № 24
- Тема 1.8.15 Контроль техники выполнения элементов волейбола.
- Раздел 2 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов
- Тема 2.1 Развитие профессионально значимых физических качеств.
- Тема 2.2 Правила оказания неотложной помощи при травмах.
- Тема 2.3 Производственная гимнастика

- Тема 2.4 Самостоятельная работа обучающегося № 25
- Тема 2.5 Совершенствование профессионально значимых физических качеств.
- Тема 2.6 Приёмы самомассажа и точечного массажа
- Тема 2.7 Самостоятельная работа обучающегося № 26
- Тема 2.8 Приёмы адаптации
- Тема 2.9 Средства профилактики профзаболеваний.
- Тема 2.10 Профилактика и коррекция нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем
- Тема 2.11 Закрепление знаний и умений в профессионально-прикладной подготовке.
- Тема 2.12 Самостоятельная работа обучающегося № 27
- Тема 2.2 Подведение итогов
- Раздел 3 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности
- Тема 3.1 Лёгкая атлетика
- Тема 3.1.1 Бег на короткие дистанции
- Тема 3.1.2 Эстафетный бег
- Тема 3.1.3 Самостоятельная работа обучающегося
- Тема 3.1.4 Совершенствование техники метания гранаты
- Тема 3.1.5 Контрольное выполнение техники метания гранаты
- Тема 3.1.6 Самостоятельная работа обучающегося № 29
- Тема 3.1.7 Обучение технике прыжка в высоту способом «перешагиванием»
- Тема 3.1.8 Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагиванием»
- Тема 3.1.9 Кроссовая подготовка
- Тема 3.1.10 Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнут ноги»
- Тема 3.1.11 Самостоятельная работа обучающегося № 30
- Тема 3.1.12 Закрепление техники прыжка в длину с разбега способом «согнут ноги»
- Тема 3.2 Гимнастика
- Тема 3.2.1 Акробатика
- Тема 3.2.2 Гимнастика с элементами акробатики
- Тема 3.2.3 Самостоятельная работа обучающегося № 31
- Тема 3.2.4 Совершенствование техники выполнения опорных прыжков
- Тема 3.2.5 Контрольное выполнение техники опорного прыжка
- Тема 3.2.6 Самостоятельная работа обучающегося № 32
- Тема 3.2.7 Атлетическая гимнастика
- Тема 3.2.8 Развитие скоростно-силовых качеств
- Тема 3.2.9 Самостоятельная работа обучающегося № 33
- Тема 3.3 Баскетбол
- Тема 3.3.1 Совершенствование техники перемещений и владения мяча
- Тема 3.3.2 Совершенствование элементов баскетбола
- Тема 3.3.3 Самостоятельная работа обучающегося № 34
- Тема 3.3.4 Тактические действия в нападении
- Тема 3.3.5 Самостоятельная работа обучающегося № 35
- Тема 3.3.6 Тактические действия в нападении
- Тема 3.3.7 Самостоятельная работа обучающегося № 36
- Тема 3.3.8 Техника и тактика игры
- Тема 3.3.9 Самостоятельная работа обучающегося № 37
- Тема 3.4 Подведение итогов
- Тема 3.5 ОФП
- Тема 3.5.1 Развитие скоростно-силовых качеств
- Тема 3.5.2 Развитие координационных способностей
- Тема 3.5.3 Самостоятельная работа обучающегося № 38
- Тема 3.5.4 Комплексное развитие физических качеств.
- Тема 3.5.5 Круговая тренировка по карте-схеме
- Тема 3.5.6 Самостоятельная работа обучающегося № 39
- Тема 3.5.7 Развитие физических качеств через игровую деятельность

- Тема 3.6 Лыжная подготовка
- Тема 3.6.1 Техника переходов с хода на ход.
- Тема 3.6.2 Техника свободного стиля.
- Тема 3.6.3 Совершенствование техники попеременного 2-хшажного хода
- Тема 3.6.4 Закрепление техники попеременного 2-хшажного хода
- Тема 3.6.5 Совершенствование техники одновременных ходов
- Тема 3.6.6 Закрепление техники одновременных ходов
- Тема 3.6.7 Самостоятельная работа обучающегося № 40
- Тема 3.6.8 Тактика лыжника при участии в соревнованиях
- Тема 3.7 Волейбол
- Тема 3.7.1 Совершенствование техники приема мяча двумя руками снизу
- Тема 3.7.2 Закрепление техники приёма мяча двумя руками снизу
- Тема 3.7.3 Совершенствование техники приема мяча двумя руками сверху
- Тема 3.7.4 Закрепление техники приёма мяча двумя руками сверху
- Тема 3.7.5 Совершенствование техники приема мяча двумя руками снизу и сверху
- Тема 3.7.6 Техника прямого нападающего удара.
- Тема 3.7.7 Техника верхней прямой подачи.
- Тема 3.7.8 Самостоятельная работа обучающегося № 41
- Раздел 4 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов
- Тема 4.1. Профилактика вредных воздействий на организм на производстве.
- Тема 4.2 Корректирующая гимнастика
- Тема 4.3 Закрепление знаний и умений по профессионально-прикладной подготовке.
- Тема 4.4 Самостоятельная работа обучающегося № 42
- Тема 4.5 Подведение итогов за весь курс обучения

#### 5. В программе представлены:

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

#### 6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;</li> <li>– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</li> <li>– потребность к самостоятельному использованию физической культуры, как составляющей доминанты здоровья;</li> <li>– приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;</li> <li>– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок,</li> </ul>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;</li> <li>– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры.</li> <li>– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;</li> <li>– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной</li> <li>– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>– патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной;</li> <li>– готовность к служению Отечеству, его защите.</li> </ul>	<p>поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>
<p>Метапредметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;</li> <li>– овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>– самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;</li> <li>– ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и</li> </ul>	<p>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</p>



	<p>интерпретация информации из различных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;</li> <li>– определение назначения и функций различных социальных институтов.</li> </ul>	<p>команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языке</p>

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: индивидуальная, групповая формы работы.

Составитель: Баязитов В.С.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 07 Основы безопасности жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Основы комплексной безопасности

- Комментировать назначение основных нормативных правовых актов, определяющих правила и безопасность дорожного движения;
- использовать основные нормативные правовые акты в области безопасности дорожного движения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;
- оперировать основными понятиями в области безопасности дорожного движения;
- объяснять назначение предметов экипировки для обеспечения безопасности при управлении двухколесным транспортным средством;
- действовать согласно указанию на дорожных знаках;
- пользоваться официальными источниками для получения информации в области безопасности дорожного движения;
- прогнозировать и оценивать последствия своего поведения в качестве пешехода, пассажира или водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для сохранения жизни и здоровья (своих и окружающих людей);
- составлять модели личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на дороге (в части, касающейся пешеходов, пассажиров и водителей транспортных средств);
- комментировать назначение нормативных правовых актов в области охраны окружающей среды;
- использовать основные нормативные правовые акты в области охраны окружающей среды для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;
- оперировать основными понятиями в области охраны окружающей среды;
- распознавать наиболее неблагоприятные территории в районе проживания;
- описывать факторы экориска, объяснять, как снизить последствия их воздействия;
- определять, какие средства индивидуальной защиты необходимо использовать в зависимости от поражающего фактора при ухудшении экологической обстановки;
- опознавать организации, отвечающие за защиту прав потребителей и благополучие человека, природопользование и охрану окружающей среды, для обращения в случае необходимости;
- опознавать, для чего применяются и используются экологические знаки;
- пользоваться официальными источниками для получения информации об экологической безопасности и охране окружающей среды;

- прогнозировать и оценивать свои действия в области охраны окружающей среды;
- составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и при ухудшении экологической обстановки;
- распознавать явные и скрытые опасности в современных молодежных хобби;
- соблюдать правила безопасности в увлечениях, не противоречащих законодательству РФ;
- использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за противоправные действия и асоциальное поведение во время занятий хобби;
- пользоваться официальными источниками для получения информации о рекомендациях по обеспечению безопасности во время современных молодежными хобби;
- прогнозировать и оценивать последствия своего поведения во время занятий современными молодежными хобби;
- применять правила и рекомендации для составления модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби;
- распознавать опасности, возникающие в различных ситуациях на транспорте, и действовать согласно обозначению на знаках безопасности и в соответствии с сигнальной разметкой;
- использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за асоциальное поведение на транспорте;
- пользоваться официальными источниками для получения информации о правилах и рекомендациях по обеспечению безопасности на транспорте;
- прогнозировать и оценивать последствия своего поведения на транспорте;
- составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.

#### Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций

- Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;
- использовать основные нормативные правовые акты в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций для изучения и реализации своих прав и определения ответственности; оперировать основными понятиями в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;
- раскрывать составляющие государственной системы, направленной на защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций;
- приводить примеры основных направлений деятельности государственных служб по защите населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения;
- приводить примеры потенциальных опасностей природного, техногенного и социального характера, характерных для региона проживания, и опасностей и чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий;
- объяснять причины их возникновения, характеристики, поражающие факторы, особенности и последствия;
- использовать средства индивидуальной, коллективной защиты и приборы индивидуального дозиметрического контроля;
- действовать согласно обозначению на знаках безопасности и плане эвакуации;
- вызывать в случае необходимости службы экстренной помощи;
- прогнозировать и оценивать свои действия в области обеспечения личной безопасности в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;
- пользоваться официальными источниками для получения информации о защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время;

– составлять модель личного безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Основы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации

– Характеризовать особенности экстремизма, терроризма и наркотизма в Российской Федерации;

– объяснять взаимосвязь экстремизма, терроризма и наркотизма;

– оперировать основными понятиями в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;

– раскрывать предназначение общегосударственной системы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму;

– объяснять основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму;

– комментировать назначение основных нормативных правовых актов, составляющих правовую основу противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;

– описывать органы исполнительной власти, осуществляющие противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;

– пользоваться официальными сайтами и изданиями органов исполнительной власти, осуществляющих противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации, для обеспечения личной безопасности;

– использовать основные нормативные правовые акты в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации для изучения и реализации своих прав, определения ответственности;

– распознавать признаки вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность;

– распознавать симптомы употребления наркотических средств;

– описывать способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность, распространению и употреблению наркотических средств;

– использовать официальные сайты ФСБ России, Министерства юстиции Российской Федерации для ознакомления с перечнем организаций, запрещенных в Российской Федерации в связи с экстремистской и террористической деятельностью;

– описывать действия граждан при установлении уровней террористической опасности;

– описывать правила и рекомендации в случае проведения террористической акции;

– составлять модель личного безопасного поведения при установлении уровней террористической опасности и угрозе совершения террористической акции.

Основы здорового образа жизни

– Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области здорового образа жизни;

– использовать основные нормативные правовые акты в области здорового образа жизни для изучения и реализации своих прав;

– оперировать основными понятиями в области здорового образа жизни;

– описывать факторы здорового образа жизни;

– объяснять преимущества здорового образа жизни;

– объяснять значение здорового образа жизни для благополучия общества и государства;

– описывать основные факторы и привычки, пагубно влияющие на здоровье человека;

– раскрывать сущность репродуктивного здоровья;

– распознавать факторы, положительно и отрицательно влияющие на репродуктивное здоровье;

– пользоваться официальными источниками для получения информации о здоровье, здоровом образе жизни, сохранении и укреплении репродуктивного здоровья.

Основы медицинских знаний и оказание первой помощи

- Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области оказания первой помощи;
- использовать основные нормативные правовые акты в области оказания первой помощи для изучения и реализации своих прав, определения ответственности;
- оперировать основными понятиями в области оказания первой помощи;
- отличать первую помощь от медицинской помощи;
- распознавать состояния, при которых оказывается первая помощь, и определять мероприятия по ее оказанию;
- оказывать первую помощь при неотложных состояниях;
- вызывать в случае необходимости службы экстренной помощи;
- выполнять переноску (транспортировку) пострадавших различными способами с использованием подручных средств и средств промышленного изготовления;
- действовать согласно указанию на знаках безопасности медицинского и санитарного назначения;
- составлять модель личного безопасного поведения при оказании первой помощи пострадавшему;
- комментировать назначение основных нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- использовать основные нормативные правовые акты в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;
- оперировать понятием «инфекционные болезни» для определения отличия инфекционных заболеваний от неинфекционных заболеваний и особо опасных инфекционных заболеваний;
- классифицировать основные инфекционные болезни;
- определять меры, направленные на предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний;
- действовать в порядке и по правилам поведения в случае возникновения эпидемиологического или бактериологического очага.

#### Основы обороны государства

- Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области обороны государства;
- характеризовать состояние и тенденции развития современного мира и России;
- описывать национальные интересы РФ и стратегические национальные приоритеты;
- приводить примеры факторов и источников угроз национальной безопасности, оказывающих негативное влияние на национальные интересы России;
- приводить примеры основных внешних и внутренних опасностей;
- раскрывать основные задачи и приоритеты международного сотрудничества РФ в рамках реализации национальных интересов и обеспечения безопасности;
- разъяснять основные направления обеспечения национальной безопасности и обороны РФ;
- оперировать основными понятиями в области обороны государства;
- раскрывать основы и организацию обороны РФ;
- раскрывать предназначение и использование ВС РФ в области обороны;
- объяснять направление военной политики РФ в современных условиях;
- описывать предназначение и задачи Вооруженных Сил РФ, других войск, воинских формирований и органов в мирное и военное время;
- характеризовать историю создания ВС РФ;
- описывать структуру ВС РФ;
- характеризовать виды и рода войск ВС РФ, их предназначение и задачи;
- распознавать символы ВС РФ;
- приводить примеры воинских традиций и ритуалов ВС РФ.

## Правовые основы военной службы

- Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области воинской обязанности граждан и военной службы;
- использовать нормативные правовые акты для изучения и реализации своих прав и обязанностей до призыва, во время призыва, во время прохождения военной службы, во время увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- оперировать основными понятиями в области воинской обязанности граждан и военной службы;
- раскрывать сущность военной службы и составляющие воинской обязанности гражданина РФ;
- характеризовать обязательную и добровольную подготовку к военной службе;
- раскрывать организацию воинского учета;
- комментировать назначение Общевоинских уставов ВС РФ;
- использовать Общевоинские уставы ВС РФ при подготовке к прохождению военной службы по призыву, контракту;
- описывать порядок и сроки прохождения службы по призыву, контракту и альтернативной гражданской службы;
- объяснять порядок назначения на воинскую должность, присвоения и лишения воинского звания;
- различать военную форму одежды и знаки различия военнослужащих ВС РФ;
- описывать основание увольнения с военной службы;
- раскрывать предназначение запаса;
- объяснять порядок зачисления и пребывания в запасе;
- раскрывать предназначение мобилизационного резерва;
- объяснять порядок заключения контракта и сроки пребывания в резерве.

## Элементы начальной военной подготовки

- Комментировать назначение Строевого устава ВС РФ;
- использовать Строевой устав ВС РФ при обучении элементам строевой подготовки;
- оперировать основными понятиями Строевого устава ВС РФ;
- выполнять строевые приемы и движение без оружия;
- выполнять воинское приветствие без оружия на месте и в движении, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него;
- выполнять строевые приемы в составе отделения на месте и в движении;
- приводить примеры команд управления строем с помощью голоса;
- описывать назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова;
- выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова для чистки и смазки;
- описывать порядок хранения автомата;
- различать составляющие патрона;
- снаряжать магазин патронами;
- выполнять меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб;
- описывать явление выстрела и его практическое значение;
- объяснять значение начальной скорости пули, траектории полета пули, пробивного и убийного действия пули при поражении противника;
- объяснять влияние отдачи оружия на результат выстрела;
- выбирать прицел и правильную точку прицеливания для стрельбы по неподвижным целям;
- объяснять ошибки прицеливания по результатам стрельбы;
- выполнять изготовку к стрельбе;
- производить стрельбу;
- объяснять назначение и боевые свойства гранат;
- различать наступательные и оборонительные гранаты;

- описывать устройство ручных осколочных гранат;
- выполнять приемы и правила снаряжения и метания ручных гранат;
- выполнять меры безопасности при обращении с гранатами;
- объяснять предназначение современного общевойскового боя;
- характеризовать современный общевойсковой бой;
- описывать элементы инженерного оборудования позиции солдата и порядок их оборудования;
- выполнять приемы «К бою», «Встать»;
- объяснять, в каких случаях используются перебежки и переползания;
- выполнять перебежки и переползания (по-пластунски, на полчетвереньках, на боку);
- определять стороны горизонта по компасу, солнцу и часам, по Полярной звезде и признакам местных предметов;
- передвигаться по азимутам;
- описывать назначение, устройство, комплектность, подбор и правила использования противогаза, респиратора, общевойскового защитного комплекта (ОЗК) и легкого защитного костюма (Л-1);
- применять средства индивидуальной защиты;
- действовать по сигналам оповещения исходя из тактико-технических характеристик (ТТХ) средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения;
- описывать состав и область применения аптечки индивидуальной;
- раскрывать особенности оказания первой помощи в бою;
- выполнять приемы по выносу раненых с поля боя.

#### Военно-профессиональная деятельность

- Раскрывать сущность военно-профессиональной деятельности;
- объяснять порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям;
- оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военно-профессиональной деятельности;
- характеризовать особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях;
- использовать официальные сайты для ознакомления с правилами приема в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

#### Основы комплексной безопасности

- Объяснять, как экологическая безопасность связана с национальной безопасностью и влияет на нее .

#### Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций

- Устанавливать и использовать мобильные приложения служб, обеспечивающих защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, для обеспечения личной безопасности.

#### Основы обороны государства

- Объяснять основные задачи и направления развития, строительства, оснащения и модернизации ВС РФ;
- приводить примеры применения различных типов вооружения и военной техники в войнах и конфликтах различных исторических периодов, прослеживать их эволюцию.

#### Элементы начальной военной подготовки

- Приводить примеры сигналов управления строем с помощью рук, флажков и фонаря;
- определять назначение, устройство частей и механизмов автомата Калашникова;
- выполнять чистку и смазку автомата Калашникова;
- выполнять нормативы неполной разборки и сборки автомата Калашникова;
- описывать работу частей и механизмов автомата Калашникова при стрельбе;
- выполнять норматив снаряжения магазина автомата Калашникова патронами;
- описывать работу частей и механизмов гранаты при метании;

– выполнять нормативы надевания противогаза, респиратора и общевойскового защитного комплекта (ОЗК).

Военно-профессиональная деятельность

- Выстраивать индивидуальную траекторию обучения с возможностью получения военно-учетной специальности и подготовки к поступлению в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России;
- оформлять необходимые документы для поступления в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.

### **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 70 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 час,  
самостоятельной работы обучающегося 0 часов

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>70</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>70</i>
в том числе:	
практические занятия/ работы	<i>10</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>0</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### **4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 1.1. Здоровый образ жизни, основные понятия и определения. Критерии здоровья

Тема 1.2. Режим труда и отдыха. Значение двигательной активности и закаливания для здоровья человека

Тема 1.3. Рациональное питание и его значение для здоровья человека. Гигиена питания

Тема 1.4. Вредные привычки, их влияние на здоровье человека. Профилактика вредных привычек

Тема 1.5. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов. Правило личной гигиены

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1. Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; правила безопасного поведения

Тема 2.2. Экологическая и производственная безопасность технических систем и технологических процессов

Тема 2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), ее структура и задачи

Тема 2.4. Современные средства поражения, их поражающие факторы, мероприятия по защите населения

Тема 2.5. Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны

Тема 2.6. Организация гражданской обороны на промышленном (сельскохозяйственном) объекте.



Тема 2.7.Основные мероприятия гражданской обороны по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 3.Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1.История создания Вооруженных Сил России.

Тема 3.2.Организационная структура Вооруженных Сил.

Тема 3.3.Воинская обязанность

Тема 3.4.Как стать офицером Российской армии.

Тема 3.5.Боевые традиции Вооруженных Сил России.

Тема 3.6.Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Тема 3.7.Огневая подготовка

Раздел 4.Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи

Тема 4.1.Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях

Тема 4.2.Производственный травматизм, меры профилактики, оказание первой медицинской помощи при травмах

Тема 4.3.Первая медицинская помощь при массовых поражениях

### 5. В программе представлены:

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

### 6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<p>–развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</p> <p>–готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</p> <p>–исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</p> <p>–воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как индивидуальной и общественной ценности;</p> <p>–освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>

		<p>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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p>Метапредметные</p>	<p>– овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;  – владение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>

различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни; развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать

ОК 02.

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 08.

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

ОК 09.

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Предметные	<p>необходимые умственные и физические нагрузки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</li> <li>– получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</li> <li>– сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</li> <li>– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</li> <li>– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</li> <li>– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;</li> <li>– развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</li> <li>– формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</li> <li>– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>– получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</li> <li>– прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</li> <li>– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</li> <li>– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;</li> </ul>	<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
------------	--	---

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Серебряков А.В .

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в область профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению.

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

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а

- также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания.

### **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - часов

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
<b>Практические работы</b>	<b>23</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	

### **4. Содержание дисциплины:**

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Человек. Человек в системе общественных отношений

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2 Общество как сложная динамическая система

Раздел 2 Духовная культура личности и общества

Тема 2.1 . Духовная культура личности и общества

Тема 2.2 Наука и образование в современном мире

Тема 2.3 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел № 3 Социальные отношения

Тема 3.1. Социальная роль и стратификация.

Тема 3.2 Социальные нормы и конфликты Тема 3.3 Важнейшие социальные общности и группы

Раздел № 4. Политика

Тема 4.1 Политика и власть. Государство в политической системе.

Тема 4.2 Участники политического процесса

### **5. В программе представлены:**

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

### **6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины**

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

<b>Результаты</b>	<b>Содержание</b>	<b>Общие компетенции</b>
Личностные	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию

	<p>чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</p> <p>гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <p>толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p>эффективно разрешать конфликты;</p> <p>готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <p>осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</p> <p>ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</p>	<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>
--	--	---



		<p>подготовленности. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
<p>Метапредметные</p>	<p>- 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;</p> <p>- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально- правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>- 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;</p> <p>- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</p> <p>умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</p>	<p>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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>

		иностранном языке.
Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;</li> <li>- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</li> <li>- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</li> <li>- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</li> <li>- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</li> <li>- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Серебряков А.В.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Естествознание является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в область профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению.

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

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина ОУД.09 Естествознание входит в базовые общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППССЗ.

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

Освоение содержания учебной дисциплины Естествознание обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

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

#### ***метапредметных:***

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

задач;

**предметных:**

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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающийся 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающийся 108 часов  
лабораторные и практические работы обучающегося 17 час

**4. Содержание дисциплины:**

**ФИЗИКА**

Тема 1. Введение.

**Раздел 2. Механика**

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

Тема 2.2 Взаимодействие тел. Законы Ньютона

Тема 2.3 Закон всемирного тяготения. Невесомость

Тема 2.4 Исследование зависимости силы трения от веса тела

Тема 2.5 Закон сохранения импульса и реактивное движение.

Тема 2.6 Закон сохранения механической энергии.

Тема 2.7 Работа и мощность.

Тема 2.8 Механические колебания. Период и частота колебаний

Тема 2.9 Механические волны. Свойства волн.

**Раздел 3. Молекулярная физика. Термодинамика**

Тема 3.1 Атомно-молекулярное строение вещества Масса и размеры молекул

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

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

Тема 3.4 Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы. Изо процессы

Тема 3.5 Опытная проверка закона Гей-Люссака

Тема 3.6 Работа газа.

Тема 3.7 Кристаллические и аморфные вещества. Жидкие кристаллы

Тема 3.8 Механические свойства твердых тел. Закон Гука.

Тема 3.9 Первый закон термодинамики. Второй закон термодинамики

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

Тема 3.11 Молекулярная физика. Термодинамика

#### **Раздел 4. Электродинамика**

Тема 4.1 Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон Кулона

Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Закон Ома для участка цепи.

Тема 4.3 Сборка электрической цепи и измерение силы тока и напряжения на ее различных участках.

Тема 4.4 Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.

Тема 4.5 Измерение работы и мощности электрического тока. Расчет стоимости израсходованной энергии.

Тема 4.6 Магнитное поле тока и действие магнитного поля на проводник с током.

Электродвигатель

Тема 4.7 Явление электромагнитной индукции

Тема 4.8 Наблюдение явлений электромагнитной индукции

Тема 4.9 Получение и передача электроэнергии. Проблемы энергосбережения

Тема 4.10 Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн

Тема 4.11 Свет как электромагнитная волна. Волновые свойства света

Тема 4.12 Инфракрасное, ультрафиолетовое и рентгеновское излучения. Шкала электромагнитных волн

Тема 4.13 Электродинамика

#### **Раздел 5. Строение атома и квантовая физика**

Тема 5.1 Корпускулярные свойства света. Фотоэффект. Теория фотоэффекта. Фотоны.

Тема 5.2 Строение атома. Планетарная модель атома и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом.

Тема 5.3 Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии.

Тема 5.4 Ядерная энергетика.

Тема 5.5 Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.

Тема 5.6 Повторение темы: «Строение атома и квантовая физика»

### **ХИМИЯ**

#### **Раздел 1. Общая и неорганическая химия**

Тема 1.1 Основные понятия и законы химии.

Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева

Тема 1.3 Строение вещества.

Тема 1.4 Вода. Растворы

Тема 1.5 Химические реакции.

Тема 1.6 Классификация неорганических соединений и их свойства.

Тема 1.7 Металлы и неметаллы

#### **Раздел 2. Органическая химия**

Тема 2.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2 Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3 Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4 Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.

#### **Раздел 3. Химия и жизнь**

Тема 3.1 Химия и организм человека

Тема 3.2 Химия в быту.

## **БИОЛОГИЯ С ОСНОВАМИ ЭКОЛОГИИ**

Введение. Основы цитологии. Клеточная теория строения организмов

### **Раздел 1. Учение о клетке**

Тема 1.1 Строение растительной и животной клетки

Тема 1.2 Химический состав клетки: неорганические вещества

Тема 1.3 Органические вещества клетки живых организмов: углеводы, белки и липиды.

Тема 1.4 Органические вещества. Нуклеиновые кислоты. ДНК, РНК. Генетический код.

Тема 1.5 Эукариотическая клетка. Цитоплазма. Органоиды цитоплазмы. Клеточное ядро. Хромосомы. Неклеточные формы жизни. Вирусы

### **Раздел 2. Организм**

**Тема 2.1** Многообразие организмов. Обмен веществ и энергии. Энергетический обмен. Пластический обмен. Фотосинтез.

Тема 2.2 Деление клетки. Митоз

Тема 2.3 Размножение половое и бесполое. Образование половых клеток. Мейоз.

Тема 2.4 Индивидуальное развитие организмов.

Тема 2.5 Онтогенез человека

### **Раздел 3. Закономерности наследственности и изменчивости**

Тема 3.1 Генетика. Моногибридное скрещивание. Дигибридное скрещивание.

Тема 3.2 Хромосомная теория наследственности. Сцепленное наследование. Генетика пола.

Тема 3.3 Изменчивость: наследственная и ненаследственная. Генетика и здоровье человека

Тема 3.4 Селекция: основные методы и достижения. Биотехнология: достижения и перспективы развития.

### **Раздел 4. Многообразие и эволюция органического мира**

Тема 4.1 Развитие биологии в до дарвиновский период. Эволюционная теория Ч. Дарвина.

Тема 4.2 Вид. Критерии и структура. Лабораторная работа № 4 Описание особей одного вида по морфологическому критерию

Тема 4.3 Популяция. Факторы эволюции. Естественный отбор – главная движущая сила эволюции.

Адаптация организмов к условиям обитания. Видообразование

Тема 4.4 Доказательства эволюции органического мира.

### **Раздел 5. Происхождение жизни на Земле. Происхождение человека.**

Тема 5.1 Происхождение жизни на Земле.

Тема 5.2 Происхождение человека.

### **Раздел 6. Экосистемы**

Тема 6.1 Организм и среда. Экологические факторы среды. Абиотические и биотические факторы среды.

Тема 6.2 Структура экосистем. Пищевые связи. Круговорот веществ и энергии в экосистемах. Влияние человека на экосистему.

### **Раздел 7. Биосфера.**

Тема 7.1 Биосфера – глобальная экосистема. Роль живых организмов в биосфере.

Биосфера и человек

Тема 7.2 Антропогенные изменения в Братском районе.

## **5. В рабочей программе представлены:**

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

## **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

Виды учебной работы: лекции, консультации, работа с контурными картами, деловые игры, семинары, исследования, контрольные работы.

Составители: Саломатина О.М., Бобина Е.В.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 ГЕОГРАФИЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 География является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в область профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению.

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

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

## **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часа;  
4 часов практические работы.

## **4. Содержание дисциплины:**

Введение.

Тема 1. Источники географической информации

Тема 2. Политическое устройство



мира

Тема 3. География мировых природных ресурсов

Тема 4. География населения мира

Тема 5. Мировое хозяйство.

Тема 5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства

Тема 5.2. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Тема 5.3. География вторичной сферы мирового хозяйства

Тема 5.4. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства.

Контрольная работа №1 Общая характеристика мира

Тема 6. Регионы мира.

Тема 6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Тема 6.2. География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Тема 6.3. География населения и Хозяйства Африки

Тема 6.4. География населения и хозяйства Северной Америки

Тема 6.5. География населения и хозяйства Латинской Америки

Тема 6.6. География населения и хозяйства Австралии и Океании.

Контрольная работа № 2 Региональная характеристика мира

Тема 7. Россия в современном мире

Тема 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины**

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"><li>– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</li><li>– сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;</li><li>– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</li><li>– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li><li>– сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических</li></ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать</p>

	<p>процессов на состояние природной и социальной среды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</li> <li>– сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;</li> <li>– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;</li> <li>– критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;</li> <li>– креативность мышления, инициативность и находчивость;</li> </ul>	<p>собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической</p>
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников;</li> <li>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</li> <li>– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</li> <li>– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</li> <li>– представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</li> <li>– понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</li> </ul>	
Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение представлениями о современной географической науке, её участии в решении</li> </ul>	

	<p>важнейших проблем человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;</li> <li>– сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;</li> <li>– владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</li> <li>– владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;</li> <li>– владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;</li> <li>– владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;</li> <li>– сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.</li> </ul>	<p>подготовленности ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Саломатина О.М.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 ЭКОЛОГИЯ

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 Экология является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в область профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению.

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

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Содержание программы ОУД.11 Экология направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
- определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью;
- соблюдению правил поведения в природе.

## **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часа;  
6 часов практические работы;

## **4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Общая экология

Тема 1.1. Окружающая среда как целостная и сбалансированная система

Тема 1.2. Экологическая ситуация в мире и в России.  
Тема 1.3. Воздействие человека на экосистемы  
Тема 1.4. Антропогенное воздействие на биосферу.  
Тема 1.5. Окружающая среда как целостная и сбалансированная система  
Тема 1.6. Глобальные проблемы экологии  
Тема 1.7. Природные ресурсы биосферы  
Тема 1.8. Энергосбережение.  
Тема 1.9. Загрязнение.  
Тема 1.10. Глобальные проблемы экологии  
Раздел 2 Прикладная экология  
Тема 2.1. Антропогенное воздействие на оболочки Земли.  
Тема 2.2. Экологические последствия загрязнения.  
Тема 2.3. Природная вода и ее распространение.  
Тема 2.4. Источники загрязнения водоемов  
Тема 2.5. Рациональное использование водных ресурсов  
Тема 2.6. Полезные ископаемые  
Тема 2.7. Направления по рациональному использованию и охране недр  
Тема 2.8. Почва, ее состав и строение.  
Тема 2.9. Обитатели почвы и их значение  
Тема 2.10. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране.  
Тема 2.11. Антропогенное воздействие на лесные ресурсы планеты и его последствия.  
Тема 2.12. Рациональное использование, воспроизводство и охрана лесов России.  
Тема 2.13. Экологические проблемы региона  
Тема 2.14. Особо охраняемые территории региона  
Тема 2.15. Антропогенные формы ландшафтов  
Тема 2.15. Антропогенное воздействие на оболочки Земли.  
Раздел 3. Экологическая защита и охрана окружающей среды  
Тема 3.1. Основные принципы охраны окружающей среды.  
Тема 3.2. Основные положения рационального природопользования.  
Тема 3.3. Современные биотехнологии охраны окружающей среды  
Тема 3.4. Качество окружающей природной среды и его нормирование  
Тема. 3.5. Основы экологического права  
Тема. 3.6. Методы экологического регулирования  
Тема. 3.7. Разделы экономического паспорта предприятия  
Тема. 3.8. Мониторинг как система наблюдений и контроля окружающей среды.  
Тема. 3.9. Экологическая безопасность  
Тема 3. 10. Новые эколого – экономические подходы в природоохранной деятельности  
Тема 3. 11. Экологическая защита и охрана окружающей среды

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины**

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>— устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;</li> <li>— готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;</li> <li>— объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества, умение;</li> <li>— умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</li> <li>— готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;</li> <li>— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</li> <li>— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять</p>
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>— овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей среды;</li> <li>— применение основных методов познания (описание, наблюдение, эксперимент) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>— умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;</li> <li>— умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;</li> </ul>	<p>устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>

Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>—сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек-общество-природа»;</li> <li>—сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>—владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</li> <li>—владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</li> <li>—сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</li> <li>—сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.</li> </ul>	<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
------------	---	--

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Семенова Л.Н.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12в АСТРОНОМИЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12в Астрономия является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в область профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению.

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

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических явлений; практического использования астрономических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений астрономии.
- на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

## **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов  
самостоятельной работы обучающегося - часа



## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные занятия/ работы	8
самостоятельная работа	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 4. Содержание дисциплины:

1. Предмет и методы астрономии
2. Звездное небо
3. Изменение вида звездного неба в течение суток
4. Изменение вида звездного неба в течении года
5. Способы определения географической широты
3. Основы счета времени
7. Видимое движение планет
8. Развитие представлений о развитии Солнечной системы
9. законы Кеплера
10. Обобщение и уточнение законов Кеплера Ньютоном
11. Определение расстояний до тел Солнечной системы размеров этих небесных тел
12. Решение задач по теме «Строение солнечной системы
13. Система «Земля-Луна». Природа Луны
14. Планеты земной группы
15. Планеты-гиганты
16. Астероиды и метеориты
17. Кометы и метеоры
18. общие сведения о Солнце
19. Строение атмосферы Солнца
20. Внутреннее строение Солнца
21. Солнце и жизнь земли
22. Расстояния до звезд
23. Пространственные скорости звезд
24. Физическая природа звезд
25. Связь между физическими характеристиками звезд
26. двойные звезды
27. Физические, переменные, новые и сверхновые звезды
28. Наша Галактика
29. Другие Галактики
30. Метагалактика
31. Происхождение и эволюция Галактик
32. Происхождение планет
33. Млечный путь и Галактика
34. Радиогалактики и квазары
35. Проблема внеземных цивилизаций. Жизнь и разум во вселенной.
36. Промежуточная аттестация

### 5. В программе представлены:

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

## 6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"><li>– сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</li><li>– устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;</li><li>– умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</li></ul>	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"><li>– умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li><li>– владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;</li><li>– умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;</li><li>– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий</li></ul>	<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>

Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;</li> <li>– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;</li> <li>– владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;</li> <li>– сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;</li> <li>– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.</li> </ul>	<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
------------	---	---

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Махалова О.М.

**АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
УЧЕБНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.13 ИНФОРМАТИКА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 Информатика является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина входит в профильный общеобразовательный учебный цикл.

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

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и 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, вовлечённых 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.

**3.1 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.**

Объём образовательной нагрузки 100 часов

Всего занятий 100 часов:

Теоретического обучения 20 часов;

Практические занятия 80 часов.

**3.2 Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.13 Информатика обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:**

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>— чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;</li> <li>— осознание своего места в информационном обществе;</li> <li>— готовность и способность к самостоятельной, творческой</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>и ответственной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>— умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;</li> <li>— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</li> <li>— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</li> <li>— умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</li> <li>— готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</li> </ul>	<p>различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>— умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</li> <li>— использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>— использовать различные информационные объекты в изучении явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>— использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</li> <li>— анализировать и представлять информацию, представленную в электронных форматах на компьютере в различных видах;</li> <li>— умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>— публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>

Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</li> <li>– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций и умением анализировать алгоритмы;</li> <li>– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</li> <li>– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</li> <li>– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</li> <li>– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</li> <li>– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);</li> <li>– владение типовыми приёмами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;</li> <li>– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</li> <li>– понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;</li> <li>– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
------------	--	---

#### 4. Содержание дисциплины:

##### Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества

Тема 1.2 Правовые нормы, относящиеся к информации

##### Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации

Тема 2.2. Представление информации в двоичной системе счисления

Тема 2.3 Алгоритмы и способы их описания

##### Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 3.1 Архитектура компьютеров

##### Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1 Возможности настольных издательских систем

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.

##### Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.

#### Дифференцированный зачет

#### 5. В рабочей программе представлены:

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

## **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Лекции, создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составители: Бобина Е.В.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.14 ЭКОНОМИКА

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

Рабочая программа дисциплины ОУД.14 Экономика является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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 ОУД.14 Экономика входит в профильные общеобразовательные дисциплины общеобразовательного учебного цикла ППССЗ.

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

- освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
- развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

–

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов.  
самостоятельной работы - часов

## **4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Экономика и экономическая наука

Тема 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов.

Тема 1.2. Факторы производства. Прибыль и рентабельность.

Тема 1.3 Типы экономических систем.

Тема 1.4 Собственность и конкуренция.

Тема 1.5 Экономическая свобода. Значение специализации и обмена.

Раздел 2. Товар и его стоимость.

Тема 2.1 Товар и его свойства. Цена, виды цен.

Раздел 3. Семейный бюджет

Тема 3.1. Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения семьи.

Раздел 4. Рыночная экономика

Тема 4.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры.

Тема 4.2. Экономика предприятия. Организационно-правовые формы.

Тема 4.3. Производственная структура предприятия.

Тема 4.4 Производственные затраты.

Тема 4.5 Предпринимательство: понятие, виды, цели.

Раздел 5. Труд и заработная плата

Тема 5.1 Рынок труда.

Тема 5.2. Безработица. Политика государства в области занятости.

Раздел 6. Деньги и банки



Тема 6.1. Деньги и их роль в экономике  
 Тема 6.2. Банковская система.  
 Тема 6.3. Инфляция и ее социальные последствия.  
 Тема 6.4. Ценные бумаги. Рынок ценных бумаг.  
 Раздел 7. Государство и экономика  
 Тема 7.1. Роль государства в экономике.  
 Тема 7.2. Показатели экономического роста. Экономические циклы.  
 Тема 7.3. Налоги и налогообложение.  
 Тема 7.4. Государственный бюджет. Государственный профицит и государственный дефицит.  
 Раздел 8. Международная экономика.  
 Тема 8.1 Международная торговля и мировой рынок.  
 Тема 8.2 Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы.  
 Экзамен

**5. В рабочей программе представлены:**

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

**6. Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.14 Экономика обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:**

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов; формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве; воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>

<p>Метапредметные</p>	<p>- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;</p> <p>-овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;</p> <p>-формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;</p> <p>-генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества;</p> <p>-умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;</p>	<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p>Предметные</p>	<p>-сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;</p> <p>-понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества;</p> <p>-понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;</p> <p>-сформированность уважительного отношения к чужой собственности;</p> <p>-сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>

	<p>относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</p> <p>-владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения;</p> <p>-анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;</p> <p>-сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;</p> <p>- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);</p> <p>-способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;</p> <p>-понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.</p>	<p>личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
--	--	--

**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);

– учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Зиляева А.Г.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 15. ПРАВО

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 15. Право является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);

– характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;

– объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;

– различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;

– приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России.

## **4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 85 часов.

## **5. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Юриспруденция как важная общественная наука

Тема 1.1 Роль права в жизни человека и общества

Раздел 2. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 2.1 Теоретические основы права как системы

Тема 2.2 Нормативный правовой акт

Раздел 3. Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности

Тема 3.1 Юридические факты как основание правоотношений

## Тема 3.2 Юридическая ответственность

### 5. В программе представлены:

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

### 6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Право» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>• воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</li> <li>• формирование гражданской позиции как активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства;</li> <li>• сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;</li> <li>• готовность и способность к самостоятельной, ответственной деятельности в сфере права;</li> <li>• готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;</li> <li>• нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</li> <li>• готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;</li> </ul>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать успешные стратегии поведения в различных правовых ситуациях;</li> <li>• умение продуктивно общаться и</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>

<p>Метапредметные</p>	<p>взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>• готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;</li> <li>• умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;</li> <li>• владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li> <li>• владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</li> </ul>	<p>применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления</p>
<p>Предметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;</li> <li>• владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;</li> <li>• владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;</li> <li>• сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;</li> <li>• сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;</li> <li>• сформированность основ правового мышления;</li> <li>• сформированность знаний об основах административного, гражданского,</li> </ul>	<p>здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>

	<p>трудового, уголовного права;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание юридической деятельности;</li> <li>ознакомление со спецификой основных юридических профессий;</li> <li>• сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;</li> <li>• сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.</li> </ul>	
--	--	--

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

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

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

Составитель: Комадорова И.В.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.16в ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПРОЕКТ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.16в Индивидуальный учебный проект является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в область профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению.

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

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

- методику выполнения исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
- этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;
- технику эксперимента и обработку его результатов;
- способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;
- методы научного познания;
- общую структуру и научный аппарат исследовательской работы;
- способы представления результатов исследовательской работы;
- основные критерии оценки исследовательской работы.

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

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

## **3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - часов,  
практические работы 16 часов.

## **4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности

Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека



Тема 1.2. Виды исследовательских работ  
Тема 1.3. Теоретические методы исследования  
Тема 1.4 Эмпирические методы исследования  
Тема 1.5. Этапы исследовательского процесса  
Раздел 2.Технология работы с информационными источниками  
Тема 2.1.Поиск информации  
Тема 2.2 Организация работы с литературой  
Тема 2.3. Базы данных, информационные ресурсы.  
Тема 2.4. Специализированные базы данных  
Тема 2.5.Накопление информации  
Тема 2.6 Способы обработки информации.  
Тема 2.7 Анализ рисунков, схем, графических и табличных материалов  
Раздел 3.Технология выполнения исследовательской работы.  
Тема 3.1. Формальная структура исследования  
Тема 3.2. Логика построения работы  
Тема 3.3 Центральная тема исследования и ее обоснование  
Тема 3.4. Объект и предмет исследования  
Тема 3.5. Цель и задачи исследования.  
Тема 3.6 Гипотеза исследования.  
Тема 3.7. Апробация работы.  
Раздел 4. Собственная исследовательская работа  
Тема 4.1 Анализ дипломных работ  
Тема 4.2. Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы  
Тема 4.3 Подготовка и оформление списка литературы.  
Тема 4.4 Основные правила оформления приложений.  
Тема 4.5. Требования к орфографической и стилистической грамотности  
Тема 4.6. Анализ курсовых и выпускных квалификационных работ.  
Тема 4.7. Анализ особенностей оформления работ.  
Раздел 5.Представление результатов исследовательской работы  
Тема 5.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления  
Тема 5.2 Мультимедийные презентации  
Тема 5.3. Научно-практические конференции.  
Тема 5.4. Оценка успешности выполнения исследовательской работы

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины**

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- 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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

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

Составитель: Тимиргалеева А.Р.

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

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

Рабочая программа дисциплины является ОГСЭ.01 Основы философии частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с 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

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

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

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

- 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, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

### **4. Содержание учебной дисциплины:**

Раздел 1 Предмет философии и ее история

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2 Предмет и определение философии

Тема 1.3 Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.4 Средневековая европейская философия

Тема 1.5 Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.6 Основные понятия немецкой классической философии.

Тема 1.7 Современная философия

Тема 1.8 Основные направления философии XX в.

Тема 1.9 Русская 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

**5. В программе представлены:**

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

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
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 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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Комадорова И.В.

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

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

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с 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

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

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

- ориентироваться в наиболее общих развития РФ, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других 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.

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов  
практические работы 34 часа

### **4. Содержание учебной дисциплины:**

Наименование разделов и тем

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

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 80-м годам

Тема 1.2 Социальная и национальная политика СССР к началу 1980-х годов

Тема 1.3 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х годов

Тема 1.4 Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х годов»

Тема 1.5 Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграции в СССР»

Тема 1.6 Распад СССР

Тема 1.7 Локальные, национальные и религиозные конфликты в СССР в 90-е годы».

Тема 1.8 Современная Россия

Тема 1.9 РФ на постсоветском пространстве.».

Тема 1.10 Изменения в территориальном устройстве РФ»

Тема 1.11 Формирование мирового «рынка труда»»

Раздел 2 Росси и мир в конце XX-XXI

Тема 2.1 Постсоветское пространство

Тема 2.2 Тенденции сохранения культурных традиций и «свобода совести» в России».

Тема 2.3 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.4 Территориальная целостность России».

Тема 2.5 Инновационная деятельность – приоритетные направления в науке и экономике»

Тема 2.6 Сохранение традиционных, нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека»

Тема 2.7 Развитие культуры в России

Тема 2.8. Глобализация и ее последствия, международные отношения

Тема 2.9. Глобализация и ее последствия, международные отношения

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

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 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Серебряков А.В.

## **АННОТАЦИЯ НА ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников специальности СПО 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.

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

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

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

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

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

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

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
  - лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
  - тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО.
- В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

#### **4. Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Покупка продуктов**

Тема 1.1 В супермаркете

Тема 1.2 Мясо и птица

Тема 1.3 Рыба и морепродукты

Тема 1.4 Фрукты, овощи, ягоды

Тема 1.5 Молочные продукты

Тема 1.6 Кондитерские изделия

Тема 1.7 Бакалейная группа товаров

Тема 1.8 Обобщение по теме «Покупка продуктов»

##### **Раздел 2. В ресторане**

Тема 2.1 Рестораны Москвы

Тема 2.2 В столовой колледжа

Тема 2.3 Карта меню

Тема 2.4 Алкогольные и безалкогольные напитки

##### **Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании**

Тема 3.1 Как едят американцы?

Тема 3.2 Что едят англичане?

Тема 3.3 Обобщение пройденного материала

Тема 3.4 Контрольная работа

Тема 3.5 Рецепты традиционных английских блюд

Тема 3.6 Ирландская еда

Тема 3.7 Хорошие манеры для англичанина и американца

Тема 3.8 Чайная церемония в Британии

##### **Раздел 4. Национальная кухня**

Тема 4.1 Русская кухня

Тема 4.2 Национальные русские блюда

Тема 4.3 Рецепты русских блюд

Тема 4.4 Ежедневное русское меню

Тема 4.5 Кавказская кухня

Тема 4.6 Украинская кухня

Тема 4.7 Белорусская кухня

Тема 4.8 Зачет

##### **Раздел 5. Кухни народов мира**

Тема 5.1 Китайская кухня

Тема 5.2 Японская кухня

Тема 5.3 Тайская кухня

Тема 5.4 Национальная кухня Франции

Тема 5.5 Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»

##### **Раздел 6. Приготовление пищи**

Тема 6.1 Подготовка к празднику

Тема 6.2 Способы приготовления пищи

Тема 6.3 Способы приготовления пищи



Тема 6.4 Меры веса

Тема 6.5 Приготовление в стиле фьюжн

Тема 6.6 Обобщение по теме

### **Раздел 7. Обслуживание**

Тема 7.1 Планирование меню

Тема 7.2 Виды посуды

Тема 7.3 Столовые приборы

Тема 7.4 Накрытие стола

Тема 7.5 Карта вин

Тема 7.6 Выбор вина и подача в ресторане

Тема 7.7 Составляющие меню

Тема 7.8 Специальное меню. Заказы

Тема 7.9 Презентация меню

### **Раздел 8. Моя профессия**

Тема 8.1 Моя профессия-повар

Тема 8.2 Основные факторы выбора профессии

Тема 8.3 Поиск работы

### **Раздел 9. Здоровое питание**

Тема 9.1 Здоровая и вредная еда

Тема 9.2 Вегетарианство

Тема 9.3 Как остаться здоровым

Тема 9.4 Безопасная еда

Тема 9.5 Калорийность продуктов

Тема 9.6 Диетическое меню

Тема 9.7 Витамины в питании

Тема 9.8 Правильное пищевое поведение

### **Раздел 10. Различия в кулинарной терминологии разных языков**

Тема 10.1 Кулинарная терминология английского и американского языков

Тема 10.2 Французские заимствования в английской кулинарной терминологии

### **Раздел 11. Белки, жиры, углеводы**

Тема 11.1 Содержание питательных веществ в продуктах

Тема 11.2 Вкусовые характеристики блюд

Тема 11.3 Известные повара мира

### **Раздел 12. Рецепты блюд**

Тема 12.1 Рецепты приготовления салатов и холодных закусок

Тема 12.2 Рецепты приготовления горячих блюд

Тема 12.3 Рецепты приготовления супов

Тема 12.4 Рецепты приготовления десертов

### **Раздел 13. Индустрия питания**

Тема 13.1 Учреждения общественного питания

Тема 13.2 Сети быстрого питания

Тема 13.3 Заказ еды по телефону

Тема 13.4 Трудоустройство в индустрии питания

Тема 13.5 Виды заведений общественного питания

Тема 13.6 Известные рестораны мира

Тема 13.7 Обобщение пройденного материала

Тема 13.8 Консультация №1,2

Тема 13.9 Дифференцированный зачет

#### **4. В программе представлены:**

- планирование учебного времени, контроль знаний;
- тематический план и содержание дисциплины;
- условия реализации программы дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

## 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общекультурные компетенции
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

-словесные (рассказа, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);

-наглядные (демонстрация наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);

-практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);

-метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Серебрякова Н.К., Галиева А.У.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ППССЗ.

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

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

- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 164 часов;

## **4. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1**

#### **Научно-методические основы формирования физической культуры личности**

Тема 1.1 Сущность и социальная значимость своей будущей профессии,

### **Раздел 2**

#### **Учебно-практические основы формирования физической культуры личности**

##### **Тема 2.1**

###### **Лёгкая атлетика**

##### **Тема 2.4**

Тема 2.1.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции.

Тема 2.1.2 Прыжки в высоту.

Тема 2.1.3 Метание снаряда (граната)

Тема 2.1.4 Кроссовая подготовка

##### **Тема 2.2 Гимнастика**

Тема 2.2.2 Атлетическая гимнастика

Тема 2.2.3 Опорные прыжки

##### **Тема 2.3 Баскетбол**

Тема 2.3.1 Техника игры

##### **Тема 2.7 Волейбол**

Тема 2.7.1 Техника игры

Тема 2.5.1 Техника элементов футбола.

##### **Тема 2.6 Лыжная подготовка**

Тема 2.6.1 Техника передвижения на лыжах

**Раздел 3 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов**

Тема 3.1 Развитие профессионально значимых физических качеств

**Тема 3.2 Подведение итогов за 4 семестр (зачёт).**

**Раздел 4 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности**

**Тема 4.1 Легкая атлетика**

Тема 4.1.1 Бег на короткие и средние дистанции

.Тема 4.1.2 Прыжки в высоту.

Тема 4.1.3 Эстафетный бег.

Тема 4.1.3 Метание гранаты.

Тема 4.1.4 Кроссовая подготовка

**Тема 4.2 Гимнастика**

Тема 4.2.1 Акробатика

Тема 4.2.2 Опорные прыжки

**Тема 4.3 Баскетбол**

Тема 4.3.1 Техника игры

Тема 4.3.2 Тактика игры

**Тема 4.4 Подведение итогов за 5 семестр (зачёт).**

**Тема 4.5 Лыжная подготовка**

Тема 4.5.1 Техника передвижения\

Тема 4.5.2 Тактика участия в соревнованиях

**Тема 4.6 ОФП**

Тема 4.6.1 Совершенствование физических качеств.

**Тема 4.7 Волейбол**

Тема 4.7.1 Техника игры

Тема 4.7.2 Тактика игры

**Раздел 5 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов**

**Тема 5.2 Подведение итогов за 6 семестр (зачёт).**

**5. В программе представлены:**

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

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Составитель: Баязитов В.С.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

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

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ППССЗ.

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

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

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

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

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

**3.1 Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 8 часов;  
консультации – 2 часа

## **4. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 Теоретические основы психологии общения**

Тема 1.1 Общение – основа человеческого бытия.

Тема 1.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)

Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

### **Раздел № 2. Прикладные аспекты психологии общения**

Тема 2.1. Формы делового общения и их характеристики

Тема 2.2. Межличностное взаимодействие в общении

Тема 2.2. Конфликт: его сущность и основные характеристики

Тема 2.3. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция

Тема 2.4. Общие сведения об этической культуре

Тема 2.5. Принципы профессиональной этики общения

Тема 2.6. Деловой этикет

Тема 2.7. Речевой этикет и эффективность общения при переговорах.

Тема 2.8. Деловая переписка

### 5. В программе представлены:

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

### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Тимергалеева А.Р.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

## 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ППССЗ.

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;

-приемы безопасной работы в химической лаборатории

### **3.1 Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 180 часов;  
из них практических занятий и лабораторных работ 46 часов;  
самостоятельной работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 36 ч.

### **4. Содержание 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 Органическая химия**

Тема 2.1 Теоретические основы органической химии

#### **Раздел 3. Коллоидная химия**

Тема 3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 3.2. Коллоидные растворы.

Тема 3.3. Грубодисперсные системы.

Тема 3.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.

#### **Раздел 4. Аналитическая химия**

Тема 4.1. Качественный анализ.

Тема 4.2. Классификация катионов и анионов.

Тема 4.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 4.4. Физико-химические методы анализа.

### **5. В программе представлены:**

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

### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Профессиональные компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Саломатина О.М.

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

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

Рабочая программа дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ППССЗ

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся 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

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия 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;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часа,  
обязательной аудиторной учебной нагрузки - 45 часов; в том числе:  
самостоятельная работа – 9 часов, практические работы – 35 часов.

### **4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества**

Тема 1.1 Природоохранный потенциал

Тема 1.2 Экологические последствия

Тема 1.3 Влияние урбанизации на биосферу.

Тема 1.4 Условия устойчивого состояния экосистем

Тема 1.5 Глобальные проблемы экологии

Тема 1.6 Человеческий фактор в решении проблем экологии.

Тема 1.7 Содействие сохранению окружающей среды.

Тема 1.8.Природные ресурсы и рациональное природопользование  
Тема 1.9.Пищевые ресурсы человечества.  
Тема 1.10.Использования и воспроизводства природных ресурсов.  
Тема 1.11.Генная инженерия  
Тема 1.12.Принципы рационального природопользования.  
Тема 1.13.Охраняемые природные территории.  
Тема 1.14.Загрязнение окружающей среды  
Тема 1.15.Воздействие на человека загрязнений биосферы  
Тема 2.3.Международное сотрудничество  
Тема 1.16.Основные загрязнители продуктов питания  
Тема 1.17.Способы ликвидации последствий загрязнения  
Тема 1.18.Задачи мониторинга окружающей среды  
Тема 1.19.Методы контроля за состоянием окружающей среды  
Тема 1.20.Особенности взаимодействия природы и общества

## **Раздел 2.Правовые и социальные вопросы природопользования**

Тема 2.1.Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.  
Тема 2.2. Природоохранный надзор  
Тема 2.5.Экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду  
Тема 2.6.Правовые и социальные вопросы природопользования

### **5. В программе представлены:**

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

### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **Профессиональные компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
---------	---

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Семенова Л.Н.

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

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**- уметь:**

- 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.

**- 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 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 16 часов

Всего занятий 64 часов:

Теоретического обучения 20 часов;

Практические занятия 40 часов;

Консультации 4 часов;

### **4. Содержание дисциплины:**

Раздел I. Основы общей микробиологии.

Тема 1. Понятие о микроорганизмах, их классификация и морфология.

Тема 2. Физиология микроорганизмов.

Практическое занятие № 1 и 2 «Расчет энергетической ценности блюд».

Тема 3. Генетика микробов.

Практическое занятие № 3 и 4 «Генетика вирусов».

Тема 4. Экология микроорганизмов.

Практическое занятие № 5 и 6 «Варианты симбиоза».

Контрольная работа по I разделу

Раздел II. Микробиология основных пищевых продуктов.

Тема 5. Микробиология мяса и мясопродуктов

Лабораторное занятие № 3 и 4 «Оценка качества колбасных изделий».

Тема 6. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров.

Лабораторное занятие № 5 и 6 «Органолептическая оценка качества молока»

Лабораторное занятие № 7 и 8 «Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов».

Тема 7. Микробиология яиц и яичных продуктов.

Практическое занятие № 7 и 8 «Основные микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов».

Тема 8. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.

Практическое занятие № 9 и 10 «Изменение микрофлоры рыбы во время ее хранения. Поиск материала».

Лабораторное занятие № 9 и 10 «Оценка качества рыбы и рыбных консервов».

Тема 9. Микробиология зернопродуктов.

Практическое занятие № 11 и 12 «Виды микробной порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Тема 10. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.

Тема 11. Микробиология стерилизованных баночных консервов.

Раздел III. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Тема 12. Пищевые инфекционные заболевания.

Тема 13. Пищевые отравления.

Практическое занятие № 13 и 14 «Профилактика пищевых отравлений».

Тема 14. Глистные заболевания.

Тема 15. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания.

Практическое занятие № 15 и 16 «Организация и проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий».

Тема 16. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.

Практическое занятие № 17 и 18 «Последовательность мытья столовой и кухонной посуды.

Приготовление дезинфицирующих средств».

Тема 17. Требования к здоровью и личной гигиене персонала.

Тема 18. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.

Практическое занятие № 19 и 20 «Санитарный контроль качества готовой продукции».

Практическое занятие № 21 «Работа с таблицами: «Сроки годности пищевых продуктов».

Консультации

Тема 19. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятии общественного питания.

Дифференцированный зачет

#### **5. В рабочей программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы.

Составитель: Крестьянова М.М.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся 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;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **120** часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **120** часов;  
в том числе самостоятельная работа обучающегося - **24** часа.

#### **4. Содержание дисциплины:**

Введение

Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

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

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых 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 2.2Приемка 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

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.  
Составитель: Крестьянова М.М.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов; в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 35 часов; в том числе самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**4. Содержание дисциплины:**

**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. Тепловое оборудование**

- 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

**5. В программе представлены:**

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

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **Профессиональные компетенции**

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1. - ПК 6.4.

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Кочелаевская Т.С.

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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

Рабочая программа дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 торгово-технологического оборудования;
  - приветствие и размещение гостей за столом;
  - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
  - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
  - способы подачи блюд;
  - очередность и технику подачи блюд и напитков;
  - кулинарную характеристику блюд, смешанные и 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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 16 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

**5. В программе представлены:**

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

## **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

ОК 1 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 2 Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 3 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

ОК 4 Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 5 Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы

ОК 6 Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 7 Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

ОК 9 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на

знакомые или интересующие профессиональные темы правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

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

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

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

Составитель: Кочелаевская Т.С.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– 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</li> </ul>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> </ul>	<p>оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– 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;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций</li> </ul>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> </ul> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>
--	--	--

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, включая

курсовой работы 30 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа;  
консультации 4 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

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Комадорова И.В.



**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.  
практической работы обучающегося 10 часов

**4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Основы теории государства и права**

Тема 1.1. Общие положения о государстве

**Раздел 2. Основы конституционного права. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности**

Тема 2.1. Основы конституционного права

Тема 2.2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности

### **Раздел 3. Основы гражданского права**

Тема 3.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений.

Тема 3.2. Организационно-правовые формы юридических лиц.

Тема 3.3. Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и судебный порядок разрешения споров

Тема 3.4. Судебный порядок разрешения гражданско-правовых споров в суде общей юрисдикции

### **Раздел 4. Основы трудового права**

Тема 4.1. Трудовой договор

Тема 4.2. Изменение трудового договора

Тема 4.3. Социальная защита граждан

Тема 4.4. Рабочее время и время отдыха

Тема 4.5. Виды времени отдыха

Тема 4.6. Виды дисциплинарных взысканий

Тема 4.7. Материальная ответственность

### **Раздел 5. Административные правонарушения и административная ответственность**

Тема 5.1 Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 5.2 Субъекты административного права

Тема 5.3 Назначение административного наказания

Тема 5.4 Виды административных правонарушений и административной ответственности

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## Профессиональные компетенции

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Комадорова И.В.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

–пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

–использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

–использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

–обеспечивать информационную безопасность;

–применять антивирусные средства защиты информации;

–осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

–основные понятия автоматизированной обработки информации;

–общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

–базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

–состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

–основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

Объем образовательной нагрузки 60 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 18 часов

Всего занятий 42 часа:

Теоретического обучения 8 часов;

Практические занятия 32 часов;

Консультации 2 часов

**4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Автоматизированная обработка информации**

Тема 1.1 Информация и информационные процессы

## **Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации

Тема 2.2 Технология обработки числовой информации в профессиональной деятельности

## **Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**

Консультации

Дифференцированный зачет

### **5. В рабочей программе представлены:**

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

### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

ОК	общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК.6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК.6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

Лекции, практические занятия, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Щербакова С.Л.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

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

Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся 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 том числе 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;
- Выбатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

- Системы управления охраной труда в организации;
- Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- Обязанности работника 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 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

#### **4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1. Государственное регулирование в сфере охраны труда

Тема 1.2. Основные положения трудового права

Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятиях

Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость

Тема 2.1. Требования безопасности к технологическому оборудованию

Требования безопасности при ведении технологических процессов

Раздел 3. Производственная безопасность

Тема 3.1. Обеспечение электробезопасности

Тема 3.2. Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности

Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда

Тема 4.1. Вредные вещества и меры защиты от их воздействия.

Раздел 5. Пожаро- и взрывобезопасность

Тема 5.1. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций

Тема 5.2. Организация пожарной безопасности. Средства и техника тушения пожаров

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **Профессиональные компетенции**

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Мутыгуллина Р.М.

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Рабочая программа дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

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

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

**В результате освоения дисциплины 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.



### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

#### **4. Содержание дисциплины:**

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. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Серебряков А.В.

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10в ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

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

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

определять спектр профессий и специальностей, необходимых на рынке труда и требования к ним;

определять свои личностные качества, особенности, способности и потребности, способствующие выбору определенной профессии (специальности);

определять условия формирования профессиональной карьеры;

разрабатывать проект профессиональной карьеры с учетом индивидуальных особенностей;

анализировать конфликты и предлагать способы их преодоления посредством конструктивных решений;

анализировать признаки и условия уверенного поведения;

определять возможности трудоустройства с использованием различных источников информации;

составлять план личного трудоустройства с определением задач профессионального становления;

проводить самопрезентацию в соответствии с требованиями. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

понятия «профессия» и «специальность»;

понятие и систему разделения труда; классификацию профессий и специальностей и требования к ним. Функции профессий;

условия и правила выбора профессии;

правила составления карты самоанализа для определения соответствия требованиям профессии/ специальности;

свои личные качества, особенности характера, способности, влияющие на выбор профессии

понятие «Профессиональная карьера». Условия формирования профессиональной карьеры;

Правовые аспекты трудоустройства работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ;

понятие «Общение». Стороны общения. Позиции общения;

стратегии поведения в конфликтах. Правила предупреждения конфликтов;

понятие уверенного, неуверенного и агрессивного поведения;

понятие «рынок труда» и его характеристику;

источники информации о возможностях трудоустройства и их характеристику;

правила планирования трудоустройства;

правила проведения самопрезентации.

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является

овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код и наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

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

Объем образовательной нагрузки 48 часа, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 10 часов

Всего занятий 38 часов:

Теоретического обучения 12 часов;

Практические занятия 24 часа;

Консультации 2 часа.

### 4. Содержание дисциплины:

Раздел 1.Профессиональное самоопределение

Тема 1.1.Спектр профессий, специальностей, требования к ним

Раздел 2.Проектирование карьеры

Тема 2.1. Понятие «профессиональная карьера». Проектирование

Тема 2.2.Адаптация на рабочем месте

Раздел 3.Технология поиска работы. Трудоустройство

Тема 3.1. Возможности трудоустройства. Собеседование с работодателем

Раздел 4.Основы профессионального общения

Тема 4.1. Технология эффективной коммуникации

Тема 4.2.Конфликты и способы их преодоления

### 5. В программе представлены:

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

## 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
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

### **Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.**

Методы: развитие критического мышления, практические (лекции с проблемным изложением), игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические занятия, деловые игры.

Составитель: Комадорова И.В.

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.11В ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

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

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

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

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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов,  
самостоятельная работа обучающегося – 6 часов,  
консультации – 2 часа.

#### **4. Содержание дисциплины:**

##### **Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда**

Тема 1.1. Сущность и виды предпринимательства

Тема 1.2 Рынок как сфера предпринимательства

Тема 1.3 Предпринимательская корпорация и выбор ее типа

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

Тема 2.1. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия

Тема 2.2. Разработка разделов бизнес-плана «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка».

Тема 2.3.Разработка разделов бизнес-плана «План маркетинга», «Организационный план»,  
Тема 2.4.Разработка разделов бизнес-плана «Производственный план  
Тема 2.5.Разработка раздела бизнес-плана «Финансовый план»

#### 5. В программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### Профессиональные компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Комадорова И.В.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.12В ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

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

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

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

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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов
  - самостоятельной работы обучающегося – 6 часов

### 4. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** Общие сведения о дисциплине

Тема 1.1. История развития деловой этики в России

**Раздел 2.** Основы этической культуры

Тема 2.1. Этическая культура

Тема 2.2. Этика деловых отношений.

Тема 2.3. Кодексы профессиональной этики

Тема 2.4.Имидж делового человека

Тема 2.5.Культура делового общения в профессиональной деятельности. Вербальные и невербальные средства общения

Тема 2.6. Конфликтные ситуации в деловом общении

**Раздел 3.Психология межличностных контактов в деловом общении**

Тема 3.1.Речевой этикет в профессиональной деятельности

Тема 3.2.Пространственная организация деловой среды

Тема 3.3.Деловая беседа и деловая переписка

Тема 3.4.Психические свойства: темперамент, характер; их виды и особенности

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

Составитель: Комадорова И.В.



**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ М О Д У Л Я  
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**2.1. Перечень общих компетенций**

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 языке

**2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

### 3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 248 часов, в том числе

МДК 01.01 – 32 часа

МДК 01.02 - 52 часа

Самостоятельная работа – 20 часов

Учебная практика - 72 часа

Производственная практика – 72 часа

### 4. Содержание профессионального модуля:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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 экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5. Обработка и подготовка пернатой дичи

#### **5. В рабочей программе представлены:**

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

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

Составила: Кочелаевская Т.С.

**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. Область применения программы**

Рабочая программа на 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 частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации программы, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).

Программа предназначена для профессиональной подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2. Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

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 П.00 профессионального учебного цикла.

**3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**Цель:** овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**Иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

продукции, вида и формы обслуживания; 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

**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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы**

**профессионального модуля:**

Всего часов – 376 часов, в том числе  
МДК 02.01 – 34 часа  
МДК 02.02 - 96 часов  
Самостоятельная работа – 30 часов  
Учебная практика - 72 часа  
Производственная практика – 144 часа

**4. Содержание профессионального модуля**

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **5. В программе представлены:**

- результаты освоения учебной модуля;
- структура и основное содержание учебной модуля;
- условия реализации программы учебной модуля;
- контроль и оценка результатов освоения учебной модуля.

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения модуля**

##### **Перечень общих компетенций:**

<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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

	иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Перечень профессиональных компетенций:**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ___

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

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

Виды учебной работы: лекции, лабораторные и практические занятия, семинары, исследования, контрольные работы.

Составитель: Кочелаевская Т.С.

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

**1. Область применения рабочей программы модуля**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**2. Место модуля в структуре ППССЗ:** модуль входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

**3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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 проведении 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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
<b>уметь</b>	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры 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;



	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы модуля:**

Всего часов – 298 часов, в том числе

МДК 03.01 – 34 часа

МДК 03.02 – 90 часов

Самостоятельная работа – 30 часов

Учебная практика - 36 часов

Производственная практика – 108 часов

### **4. Содержание модуля:**

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

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

#### **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок сложного ассортимента**

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента

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

Тема 2.3.

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента.

#### 5. В программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения модуля

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### Профессиональные компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
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

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Кочелаевская Т.С.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ МОДУЛЯ  
ПМ.04 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 пм.04 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 является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Включает в себя: паспорт рабочей программы модуля, структуру и содержание модуля, условия реализации модуля, контроль и оценкurerезультатов освоения модуля.

**2. Место модуля в структуре ППССЗ:** модуль входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

**3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,</p>

	<p>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 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;</p>
<b>знать</b>	<p>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 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 рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы модуля:**

Всего часов – 264 часа, в том числе

МДК 04.01 – 34 часа

МДК 04.02 – 90 часов

Самостоятельная работа – 32 часа

Учебная практика - 36 часов

Производственная практика – 72 часа

#### **4. Содержание модуля:**

**Раздел модуля 1. Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.2Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и

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

**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента**

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

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

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков различного ассортимента

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков различного ассортимента

**5. В программе представлены:**

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

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения модуля**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Профессиональные компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Кочелаевская Т.С.

**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 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 является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

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

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры 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 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 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 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 рабочей программы профессионального модуля:**

Всего часов – 400 часов, в том числе

МДК 05.01 – 40 часов

МДК 05.02 – 136 часов

Самостоятельная работа – 44 часа

Учебная практика - 72 часа

Производственная практика – 108 часов

**4. Содержание профессионального модуля:**

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

Тема 1.2. Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Тема 1.3. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления

Тема 1.6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.7. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.9. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

Тема 1.10. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Тема 1.11. Пищевые смеси промышленного производства

Тема 1.12. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья

Тема 1.13. Техническое оснащение

Тема 1.14. Инвентарь и приспособления

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

Тема 2.2. Приготовление сиропов, помады, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.3 Приготовление помады, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.4. Приготовление карамели, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.5. Приготовление желе, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.6. Приготовление глазури, используемой при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.7. Приготовление кремов, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.8. Приготовление посыпок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.9. Приготовление фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.11. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, сдобного, теста разнообразного ассортимента

Тема 2.12. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из, теста разнообразного ассортимента

Тема 2.13. Приготовление и оформление бисквитных, песочных пирожных сложного ассортимента

Тема 2.14. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента

Тема 2.15. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного, воздушно-орехового и миндального теста разнообразного ассортимента

Тема 2.16 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста разнообразного ассортимента

Тема 2.17. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста разнообразного ассортимента.

Тема 2.18. Изготовление и оформление пирожных

Тема 2.19. Изготовление и оформление бисквитных пирожных

Тема 2.20.Изготовление и оформление песочных пирожных

Тема 2.21.Изготовление и оформление слоеных пирожных

Тема 2.22.Изготовление и оформление воздушных и миндальных пирожных

Тема 2.23.Изготовление и оформление крошковых пирожных

Тема 2.24.Изготовление и оформление тортов

**5. В рабочей программе профессионального модуля представлены:**

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля

- условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения модуля**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- лекции с проблемным изложением,
- лекции – дискуссии,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные занятия,

- практические занятия,
- самостоятельные работы.

Составитель: Кочелаевская Т.С.

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

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

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 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы модуля:**

Всего часов – 340 часов, в том числе

МДК 06.01 – 156 часов

Самостоятельная работа – 40 часов

Учебная практика - не предусмотрено

Производственная практика – 144 часа

**4. Содержание модуля:**

**Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Виды услуг организаций питания

Тема 1.3. Производственная и организационная структура организаций питания

Тема 1.4. Виды меню и их характеристика

Тема 1.5. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.6. Выявление рисков в области сохранности запасов

Тема 1.7. Инвентаризация товарных запасов.

Тема 1.8. Категории производственного персонала организации питания.  
Тема 1.9. Организация деятельности персонала  
Тема 1.10. Мотивация персонала  
Тема 1.11. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе  
Тема 1.12. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.  
Тема 1.13. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала  
Тема 1.14. Расчет сырья и продуктов  
Тема 1.15. Правила разработки плана-меню  
Тема 1.16. Нормирование труда в организациях питания  
Тема 1.17. Методика расчета численности работников общественного питания  
Тема 1.18. Правила составления графиков работы  
Тема 1.19. Производственной мощност  
Тема 1.20. Товарооборот  
Тема 1.21. Производительность труда  
Тема 1.22. Методика расчета основных производственных показателей  
Тема 1.23. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства  
Тема 1.24. Порядок заполнения документов на отпуск продукции  
Тема 1.25. Товарный отчет  
Тема 1.26. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов  
Тема 1.27. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции  
Тема 1.28. Технологические документы на продукцию общественного питания.  
Тема 1.29 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями  
Тема 1.30. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания  
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
Тема 2.2. Техническое оснащение производственных помещений организаций питания  
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции  
Тема 2.4. Контроль качества продукции и услуг  
Тема 2.5. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха  
Тема 2.6. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.  
Тема 2.7 Анализ, оценка результатов обучения.

#### **5. В программе представлены:**

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения модуля**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Профессиональные компетенции

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

### Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Кочелаевская Т.С.



## **АННОТАЦИЯ**

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

### **ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПОВАР, КОНДИТЕР**

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

ВПД 2 Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК 7.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ПК 7.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.5 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей соответствующие ему общие компетенции (ОК):

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов; блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

Уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;

Знать:

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных

- отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
  - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - нормативно- правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;
  - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
  - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
  - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
  - специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - организацию питания, в том числе диетического;
  - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего часов – 402 часа, в том числе

МДК 07.01 – 106 часов

МДК 07.02 - 72 часа

Самостоятельная работа – 44 часа

Учебная практика - 72 часа

Производственная практика – 108 часов

### **4. Содержание профессионального модуля:**

Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов кулинарной продукции

Тема 1.2. Особенности технологии приготовления простых кулинарных блюд

Тема 2.1. Приготовление простых отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2. Особенности технологии приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий

### **5. В рабочей программе представлены:**

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

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

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

Составитель: Кочелаевская Т.С.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профилю специальности.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

### **1.3 Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрированно для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района АО «АШСУ-НЧ», ООО «Школьное питание».

### **1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики:**

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа;

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 – 72 часа;

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 – 36 часов;

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания – 36 часов;

ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа;

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер – 72 часа.

**2.1. Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

**2.2. Результаты учебной практики, подлежащие оценке:**

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами</p>	<p>Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.</p>	<p>Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий</p>	<p>Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей</p>	<p>Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей</p>

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Владения и выбор техникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p>	<p>Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов</p>	<p>Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.</p>
	<p>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</p>	<p>Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Проведения контроля качества продуктов до</p>	<p>Проверяет на качество продукты для</p>

	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	момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
	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	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
	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	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей

<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима</p>	<p>Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации</p>	<p>Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации</p>
	<p>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</p>	<p>Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять</p>	<p>Применения</p>	<p>Применяет творческое</p>



	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	творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности,

форм обслуживания		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	охраны труда.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента

	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,	Применения творческого оформления и изготовления мучных	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий

	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кондитерских изделий сложного ассортимента.	сложного ассортимента.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Подготавливает продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
	ПК 7.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного	Применяет оформление и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного

		ассортимента	ассортимента
	ПК 7.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для изготовления шоколадной и кондитерской продукции	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Подготавливает продукты для изготовления шоколадной и кондитерской продукции
	ПК 7.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Применения подготовки к изготовлению шоколадной и кондитерской продукции	Применяет различные методы изготовления и оформления шоколадной и кондитерской продукции разнообразного ассортимента
	ПК 7.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, блюд, шоколадных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов, блюд, шоколадных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет различные методы разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов, блюд, шоколадных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Составитель: Кочелаевская Т.С.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### **1.3 Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика реализуется рассредоточено для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на базовых предприятиях города и района: АО «АШСУ-НЧ», ООО «Школьное питание».

### **1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики:**

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания – 144 часа;

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 – 108 часов;

ПМ 04 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 – 72 часа;

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 – 108 часов;

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 144 часа;

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер – 108 часов.

**2.1** Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

<b>ВПД</b>	<b>ПК</b>	<b>ПО (практический опыт)</b>	<b>Показатели результата</b>
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Владения и выбор техникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p>	<p>Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов</p>	<p>Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.</p>
	<p>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</p>	<p>Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Проведения контроля качества продуктов до</p>	<p>Проверяет на качество продукты для</p>



	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	момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
	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	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
	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	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей

<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима</p>	<p>Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации</p>	<p>Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации</p>
	<p>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</p>	<p>Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять</p>	<p>Применения</p>	<p>Применяет творческое</p>

	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	творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности,

форм обслуживания		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	охраны труда.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента

	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения выбора способа приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,	Применения творческого оформления и изготовления мучных	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий

	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кондитерских изделий сложного ассортимента.	сложного ассортимента.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовления авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Подготавливает продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
	ПК 7.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного	Применяет оформление и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного

		ассортимента	ассортимента
	ПК 7.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для изготовления шоколадной и кондитерской продукции	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Подготавливает продукты для изготовления шоколадной и кондитерской продукции
	ПК 7.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Применения подготовки к изготовлению шоколадной и кондитерской продукции	Применяет различные методы изготовления и оформления шоколадной и кондитерской продукции разнообразного ассортимента
	ПК 7.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, блюд, шоколадных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов, блюд, шоколадных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет различные методы разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов, блюд, шоколадных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Составитель : Кочелаевская Т.С.**