

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Согласовано
Директор
ООО «Надежность»
_____ С.В. Надежин



Утверждаю
Директор ОГБПОУ «РПК»
_____ В.В. Сумин
Приказ № 79-б от 01.09.2016 г.



**Программа подготовки квалифицированных рабочих служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего
образования
с получением среднего общего образования**

Форма обучения - очная

Квалификации:

- Повар – 3,4,5 разряд
- Кондитер – 3,4,5 разряд;

г. Родники, 2016

Пояснительная записка

1.1. Нормативно – правовая база

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК» г. Родники разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 (в редакции Минобрнауки России от 09.04.2015 г. № 390)

Нормативно – правовую основу разработки общеобразовательной и профессионально образовательных программ по профессии 08.01.05 Мастер столярно-плотничных и паркетных работ составляют:

✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации» принят Государственной Думой 21 декабря 2012 года, одобрен Советом Федерации 26 декабря 2012 года.

✓ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г.

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 632 от 05 июня 2014 г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 28 сентября 2009г № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 28 сентября 2009г № 355. Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 08 июля 2014 г. Регистрационный № 33008.

✓ Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 “Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. Зарегистрирован в Министерстве юстиции России 14 июня 2013 г. Регистрационный номер № 28785.

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня

2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Министерстве юстиции 30 июля 2013. Регистрационный номер № 29200.

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г. Регистрационный № 30306.

✓ Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении и введении в действие Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645). Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г. Регистрационный N 24480.

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ». Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г. Регистрационный N 33335.

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2013 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г.№ 464». Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г. Регистрационный N35545.

✓ Приказ Министерства обороны Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования

и учебных пунктах».

✓ Письмо Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 06-1225 «О направлении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

✓ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2013 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

✓ Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса». Утверждено Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 26 декабря 2013 г. № 06-2412 вн.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- дата начала занятий – 1 сентября (или 2 сентября, если 01.09. выпадает на воскресенье);

- норма учебной нагрузки обучающихся – 36 академических часов в неделю;

- продолжительность учебной недели – 6 дневная;

- продолжительность учебных занятий – 45 минут;

- система контроля и оценки процесса и результатов освоения ППКРС (в том числе, формы и процедуры текущего контроля знаний, системы оценок, включая шкалу отметок и другое) – описано в локальном акте «Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации»;

- учебная практика на 1, 2, 3 курсах проводится рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями (в отдельных случаях по заявкам работодателей или социальных партнеров учебная практика может быть проведена концентрированно блоками на 1, 2 и

3 курсах). Производственная практика проводится концентрированно во 2-ом полугодии 3-го курса в цехах предприятий – социальных партнеров по заявкам работодателей;

- консультации предусмотрены в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый учебный год;

- каникулярное время составляет – 24 недели.

1.3 Характеристика подготовки по профессии

Нормативный срок освоения ППКРС СПО при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев, что составляет 123 недели (4428 часов), в том числе:

Элементы учебного процесса	Кол-во часов
Обучение по предметам общеобразовательного цикла, профессионального цикла и разделу «Физическая культура»	2453
Общеобразовательный цикл	2052
Профессиональный цикл	365
Физическая культура	36
Общепрофессиональный цикл	247
Учебная практика	1116
Производственная практика	360
Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла	108
Промежуточная аттестация по дисциплинам профессионального цикла	72
Государственная итоговая аттестация ППКРС СПО	72
Итого обязательной нагрузки	4428

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

В результате освоения профессиональной образовательной программы обучающийся должен овладеть следующими видами профессиональной деятельности

(ВПД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК) компетенциями.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональной компетенции:

ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ВПД 3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,

мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

При подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» за основу принят следующий план подготовки по этапам обучения с присвоением по результатам поэтапной аттестации уровней квалификации:

Этап	Курс обучения, полугодие	Освоение ВПД (проф. модули/МДК)	Диапазон квалификации
1	1-ый курс	ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы. МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Повар - 2 разряд
2	2-ой курс	ВПД 3. Приготовление супов и соусов. МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов ВПД.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Повар – 2,3 разряд
3	3-ий курс	ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков. МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Повар – 3, 4, 5 разряд Кондитер – 3, 4, 5 разряд

Квалификации в результате подготовки, соответствуют квалификационному уровню:

- Повар –3, 4, 5 разряд

- Кондитер – 3, 4, 5 разряд

1.4. Требования к условиям реализации общеобразовательной и профессиональной образовательных программ

Условия реализации основной профессиональной образовательной программы регламентированы учебным планом по профессии «Повар, кондитер», в котором определены перечень, объемы, последовательность изучения базовых и профилированных общеобразовательных дисциплин, учебных дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Учебный план составлен с учетом норм нагрузки:

- максимальный объем обязательной аудиторной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю;

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено следующим образом:

- на освоение общеобразовательной подготовки среднего общего образования – 2052 часа, из них на обязательные учебные дисциплины - 1872 часа (на 1 курсе – 923 часа, на 2 курсе – 949 часов), на дополнительные учебные дисциплины – 180 часов (на 3 курсе)

- на освоение общепрофессионального (247 часов) и профессионального (2021 час) циклов среднего профессионального образования 2268 часов.

Общеобразовательный цикл, основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО формируется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Содержание общепрофессионального цикла представлено учебными дисциплинами:

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

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности (основы военной службы/основы медицинских знаний).

Профессиональный цикл изучается в объеме 2021 часа. В профессиональный цикл входят профессиональные модули, раздел Физическая культура, учебная и производственная практики, промежуточная аттестация по дисциплинам профессионального цикла (квалификационные экзамены) и итоговая государственная аттестация:

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ.03. Приготовление супов и соусов.

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов.

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.

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

ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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

ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок.

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.

МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ФК Физическая культура.

Объем времени, выделенный на обязательную и вариативную части учебного плана, распределен на основе требований к структуре ППКРС:

Индекс	Наименование циклов ОПОП	Часы обязательной и вариативной части ОПОП-ППКРС профессии	Часы обязательных учебных занятий в соответствии с ФГОС	Часы, добавленные за счет вариативной части
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	247	160	87
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	34	34	-
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	50	32	18
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	63	32	31
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	32	30	2
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности.	68	32	36
ПМ.00	Профессиональные модули	365	308	57
ПМ.01	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.			
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	48	37	11
ПМ.02.	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
МДК. 02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	32	32	-
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов.			
МДК. 03.01.	Технология приготовления супов и соусов	52	37	15
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы.			
МДК. 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	32	32	-
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			
МДК 05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	59	41	18
ПМ. 06.	Приготовление холодных блюд и закусок.			
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и	36	32	4

	закусок			
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков.			
МДК. 07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	34	32	2
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
МДК. 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72	65	7
ФК.00	Физическая культура	36	36	-
ПА.00	Промежуточная аттестация	72	72	-
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация:	72	72	-
	выпускная практическая квалификационная работа			
	защита письменной квалификационной работы			
УП.00	Учебная практика	1476	1476	-
ПП.00	Производственная практика			
	Всего:	2268	2124	144

Количество часов профессионального цикла увеличено за счет часов общеобразовательного цикла.

Суммарный объем времени (в часах) учебной практики и производственной практики составляет 1476 часа:

- учебную практику - 1116 часов;
- производственную практику - 360 часов.

На промежуточную аттестацию по предметам общеобразовательного цикла выделено 108 часов, на промежуточную аттестацию по дисциплинам профессионального цикла - 72 часа, 72 часа - на итоговую государственную аттестацию.

На самостоятельную работу учащихся отведено 50% времени, от выделенного на теоретическое обучение.

1.5 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Контроль и оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ, учебных дисциплин и профессиональных модулей по итогам каждого курса. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводится до сведения обучающихся не позднее 2 месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением разрабатываются и утверждаются фонды оценочных средств (далее, ФОС). ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателем результатов подготовки. Для государственной итоговой аттестации – ФОС разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей;
- оценка общих и профессиональных компетенции обучающихся.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении производственного обучения и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию нескольких профессиональных модулей и предусматривать сложность не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
1 курс	32,8	8,2	-		-	11	52
2 курс	31,3	6,7	-	3	-	11	52
3 курс	10,8	16,2	10	2	2	2	43
Всего:	74,9	31,1	10	5	2	24	147

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.



Утверждаю
 Директор ОГБПОУ «РПК»
 В.В. Сумин
 «01» сентября 2016

Учебный план
 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
19.01.17 Повар, кондитер
 со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестр.)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)						Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс				
					Всего занятий	В т.ч.		1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем			
						Лекций, семинаров, уроков	Лабораторных и практических занятий, практик							Курсовые проекты (работы)		
17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели											
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины		3178	1018	2052	1749	132		365	558	437	512	108	620	120	60
ОУД.01	Русский язык	-, ДЗ, - Э	171	57	114	104	10		16	36	31	31				
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ	256	85	171	171			35	56	40	40				
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	256	85	171	171	-		42	42	43	44				
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	-, -, Э	342	114	228		-		50	70	58	50				
ОУД.05	История	-, -, ДЗ	256	85	171	171	-		29	55	43	44				
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	256	85	171	171	-		44	42	44	41				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	108	36	72	62	10		36	36						
ОУД.08	Информатика	-, -, ДЗ	157	49	108	57	51		24	26	29	29				
ОУД.09	Физика	-, -, ДЗ	162	54	108				28	26	28	26				
ОУД.10	Химия	-, -, Э	256	85	171				32	42	42	55				

ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, ДЗ	256	85	171	171	-		29	55	43	44		
ОУД.12	Биология	-, ДЗ	108	36	72	66	6			72				
ОУД.13	География	-, -, ДЗ	108	36	72	65	7				36	36		
ОУД.14	Экология	-, -, ДЗ	108	36	72	68	4					72		
УД.15	История родного края	-, -, -, 3	90	30	60	60	-						60	
УД.16	Психология	-, -, -, 3	90	30	60	60	-							60
УД.17	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, 3	90	30	60	35	25						60	
ПА.01	Промежуточная аттестация		108		108							108		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		370	123	247				97	50	33	35		32
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	51	17	34				34					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	75	25	50				30	20				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	94	31	63				33	30				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	48	16	32									32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	102	34	68						33	35		
П.00	Профессиональный цикл		2239	218	2021				150	256	142	209	492	772
ПМ.00	Профессиональные модули		2023	182	1841				150	256	142	209	474	610
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	ЭК	204	24	180				150					30
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		72	24	48				48					
УП.01	Учебная практика				102				102					
ПП.01	Производственная практика				30									30
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ЭК	174	16	158					122				36
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, ДЗ	48	16	32					32				
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	90		90					90				
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	36		36									36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	ЭК	258	26	232						142		48	42
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, ДЗ	78	26	52						52			
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	138		138						90		48	
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	42		42									42
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	ЭК	192	16	176					134				42
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, ДЗ	48	16	32					32				
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	102		102					102				

ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	42		42									42			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ЭК	316	29	287								209	78			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, -, ДЗ	88	29	59								59				
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	150		150								150				
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	78		78									78			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ЭК	246	18	228									138 90			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, -, ДЗ	54	18	36									36			
УП.06	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	150		150									102 48			
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	42		42									42			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	ЭК	165	17	148									82 66			
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, -, ДЗ	51	17	34									34			
УП.07	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	84		84									48 36			
ПП.07	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	30		30									30			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ЭК	468	36	432									206 226			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, -, ДЗ	108	36	72									38 34			
УП.08	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	300		300									168 132			
ПП.08	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	60		60									60			
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, 3, ДЗ	72	36	36									18 18			
ПА	Промежуточная аттестация		72		72									72			
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72									72			
	ВСЕГО		5787	1359	4428							612	864	612	864	612	864
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа (всего 2 недели)			Всего в семестр	дисциплин и МДК				510	672	522	606	246	144				
				учебной практики				102	192	90	150	366	216				
				производственной практики									360				
				экзаменов							3						
				дифференцированных зачетов				2	7	1	11	2	6				
зачетов				1	1	1		2	1								

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОУД.02 Русский язык. является частью образовательной программы среднего общего образования реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования- программ подготовки специалистов среднего звена технического профиля:

- профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Содержание рабочей программы соответствует требованиям федерального образовательного стандарта среднего общего образования базового уровня и разработано с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей основной профессиональной образовательной программы:

- Дисциплина ОУД.01 Русский язык является базовой учебной дисциплиной общеобразовательного цикла.
- Рабочая программа рассматривает последовательность изучения учебного материала.

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

Программа учебной дисциплины «Русский язык» ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и совершенствованию общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Использование при реализации рабочей программы по дисциплине «Русский язык» методов и средств обучения и воспитания, образовательных технологий должно способствовать овладению обучающимися общими компетенциями (в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования), а также достижению личностных метапредметных и предметных результатов.

К предметным результатам освоения обучающимися учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» следует отнести следующее:

- 1). сформированность представлений о лингвистике как части общечеловеческого гуманитарного знания;
- 2). сформированность представлений о языке как многофункциональной развивающейся системе, о стилистических ресурсах языка;
- 3). владение знаниями о языковой норме, её функциях и вариантах, о нормах речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения;
- 4). владение умением анализировать единицы различных языковых уровней, а также языковые явления и факты, допускающие неоднозначную интерпретацию;
- 5). сформированность умений лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности;
- 6). владение различными приемами редактирования текстов;
- 7). Сформированность умений проводить лингвистический эксперимент и использовать его результаты в процессе практической речевой деятельности.

В результате освоения данной дисциплины учащийся должен знать/понимать:

- связь языка и истории
- смысл понятий: литературный язык, языковая норма, культура речи

- основные единицы языка, их взаимосвязь орфоэпические, орфографические, пунктуационные и лексические нормы современного русского языка;
- образную природу словесного искусства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, грамматические и лексические нормы

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров

- использовать основные виды чтения
- извлекать необходимую информацию из различных источников
- осуществлять речевой самоконтроль

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для развития навыков самостоятельной деятельности, интеллектуальных и творческих способностей;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для:
- создания связного текста на необходимую тему;
- участия в диалоге или в дискуссии.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов;

самостоятельной работы обучающегося 57 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.02 Литература

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОУД.02 Литература.

является частью образовательной программы среднего общего образования реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования- программ подготовки специалистов среднего звена технического профиля:

- профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупненная группа специальностей 19.00.00

Промышленная экология и биотехнология.

Содержание рабочей программы соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования базового уровня и разработано с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОУД.02 Литература является базовой учебной дисциплиной общеобразовательного цикла.

Рабочая программа рассматривает последовательность изучения учебного материала.

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

Программа учебной дисциплины «Литература» ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- * формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных

типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Использование при реализации рабочей программы по дисциплине «Литература» методов и средств обучения и воспитания, образовательных технологий должно способствовать овладению обучающимися общими компетенциями (в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования), а также достижению личностных метапредметных и предметных результатов.

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

• **личностных:**

— сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

— готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

— эстетическое отношение к миру;

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

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

• **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в

литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

В результате освоения данной дисциплины учащийся должен знать/понимать:

- образную природу словесного искусства
- основные факты жизни и творчества писателей XIX - XX вв.
- содержание изученных литературных произведений
- основные теоретико-литературные понятия
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирования национальной и мировой культуры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров
- использовать основные виды чтения
- извлекать необходимую информацию из различных источников
- осуществлять речевой самоконтроль
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для развития навыков самостоятельной деятельности, интеллектуальных и творческих способностей.
- воспроизводить содержание литературного произведения
- анализировать и интерпретировать художественное произведение
- определять род и жанр произведения
- выявлять авторскую позицию
- выразительно читать изученные произведения
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению
- писать сочинения разных жанров на литературные темы
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для создания связного текста на необходимую тему
- участия в диалоге или в дискуссии
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры

определения своего круга чтения

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Аннотация к рабочей программе ОУД. 03 Иностранный язык по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 03. Иностранный язык разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 798.

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования с учетом требований ФГОС СОО и профиля профессионального образования.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Личностные результаты:

готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру,

способность ставить цели и строить жизненные планы,

способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

Метапредметные результаты:

освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные),

способность их использования в познавательной и социальной практике,

самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками,

способность к построению индивидуальной образовательной траектории,

владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Предметные результаты:

Иностранный язык (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения базового курса иностранного языка отражают:

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

2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

3) достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

говорение

– 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;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– 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 специальности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОУД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17. Повар, кондитер для обучения студентов по ОПОП СПО.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП – общеобразовательная дисциплина.

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

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее — «Математика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО

Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих **целей**:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

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

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгорит-

мической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

— овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

— готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

— готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

— готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

— отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

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

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

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

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

— сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

— сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

— владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

— владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

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

— владение основными понятиями о плоских и пространственных геометриче-

ских фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

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

— владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОУД. 05 История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.17 "Повар, кондитер" и предназначена для изучения истории в учреждениях среднего профессионального образования технического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУД.04 «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

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

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

- 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.

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

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и

способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

метапредметных:

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

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

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

предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.4. Перечень формируемых компетенций:

1. Эмоционально – психологические:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, обогащать свою профессиональную компетентность.
- развивать эстетическую чувствительность, ощущение прекрасного в реальной действительности, усваивать эталоны красоты и дизайна, ощущать красоту создаваемого продукта профессиональной деятельности.

2. Регулятивные:

- организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач из известных, оценивать их эффективность и качество
- использовать нормативно – правовую документацию по профессии, ГОС по профессии, учитывать нормы и правила техники безопасности.

3. Аналитические:

- решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.
- генерировать необычные, оригинальные идеи, отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям

4. Социально – коммуникативные:

- осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,
- использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности .
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД 06 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01 17 Повар, кондитер.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП – общеобразовательная дисциплина.

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

Программа по учебной дисциплине «Физическая культура» в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области Артемовский колледж точного приборостроения предназначена для изучения географии в группах реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Данная программа ориентирована на достижение следующих **целей:**

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма. укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалификационных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством личностно и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного

процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введение в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры. осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики

профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определять оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов. а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.).

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состояния здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения и профессиональных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимися: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья. с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На спортивном отделении зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

На подготовительном отделении зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На специальное отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «готов к труду и обороне» (ГТО).

Изучение общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППСЗ).

1.3. Место дисциплины в структуре рабочей основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

1.4. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с

- валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
 - приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
 - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
 - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
 - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
 - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
 - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
 - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

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

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

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

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

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

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

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

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

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

– 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).

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов

Аннотация к рабочей программе ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 798.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в соответствии с ФГОС специальностей технического профиля.

Учебная дисциплина ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

В результате изучения учебной дисциплины «Основ безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:

знать/понимать

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;

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

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 36 часов

АННОТАЦИЯ к рабочей программе учебной дисциплины

ОУД.08 Информатика по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 Информатика по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС и примерной программы для профессиональных образовательных организаций / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

1.1. Область применения программы

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования. Основу данной рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Информационные структуры (электронные таблицы и базы данных)»;

- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии»

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

«Информатика» (базовый уровень) – требования к предметным результатам освоения базового курса информатики должны отражать:

- 1) сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;
- 2) владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;
- 3) владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;
- 4) владение стандартными приёмами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;
- 5) сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;
- 6) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;
- 7) сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информатика» в структуре основной профессиональной образовательной программы принадлежит к циклу общепрофессиональных дисциплин

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в

общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

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

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

- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- 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;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

— использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

— умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

— 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;

— умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

— сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

— владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

— использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

— владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

— владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

— сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

— сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

— владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

— сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

— понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

— применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

систем.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 157 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 49 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 09 ФИЗИКА

Статус программы

Программа учебной дисциплины ОУД.08 Физика является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 Физика предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная программа дисциплины «Физика» принадлежит к общеобразовательному циклу.

Структура программы

Программа состоит из следующих разделов: пояснительная записка, тематический план и содержание дисциплины, характеристики основных видов деятельности студентов на уровне учебных действий, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки;
- физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;
- понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями;
- уверенное использование физической терминологии и символики;

- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

Программой предусмотрены следующие формы проведения занятий:

- семинарское занятие с использованием учебника и привлечением дополнительных материалов из хрестоматий и других источников;
- практические и лабораторные занятия;
- самостоятельная работа обучающихся, в том числе групповые и индивидуальные задания;
- заслушивание сообщений учащихся с последующим их обсуждением.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы текущего контроля: диагностические контрольные работы, варианты заданий в тестовой форме, устный опрос, выполнение лабораторных работ и практических занятий, самостоятельная работа.

Формой промежуточной аттестацией по дисциплине «Физика» является дифференцированный зачет, который проводится в третьем семестре.

Содержание дисциплины «Физика» предусматривает изучение следующих разделов:

- Механика (темы: кинематика, динамика, законы сохранения в механике).

- Молекулярная физика и термодинамика (темы: основы молекулярно – кинетической теории, основы термодинамики, свойства паров, свойства жидкостей, свойства твердых тел).
- Электродинамика (темы: электрическое поле, законы постоянного тока, электрический ток в полупроводниках, магнитное поле, электромагнитная индукция).
- Колебания и волны (темы: механические колебания, упругие волны, электромагнитные колебания, электромагнитные волны).
- Оптика (темы: природа света, волновые свойства света).
- Элементы квантовой физики (темы: квантовая оптика, физика атома, физика атомного ядра).
- Эволюция Вселенной (темы: строение и развитие Вселенной, эволюция звезд, гипотеза происхождения Солнечной системы).

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины по ОУД. 10 ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.01.17 Повар, кондитер и предназначена для изучения химии в учреждениях среднего профессионального образования технического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных

предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

— чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

— готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

— умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• метапредметных:

— использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• предметных:

— сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

— владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Перечень формируемых компетенций:

1. Эмоционально – психологические:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, обогащать свою профессиональную компетентность.
- развивать эстетическую чувствительность, ощущение прекрасного в реальной действительности, усваивать эталоны красоты и дизайна, ощущать красоту создаваемого продукта профессиональной деятельности.

2. Регулятивные:

- организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач из известных, оценивать их эффективность и качество
- использовать нормативно – правовую документацию по профессии, ГОС по профессии, учитывать нормы и правила техники безопасности.

3. Аналитические:

- решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.
- генерировать необычные, оригинальные идеи, отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям

4. Социально – коммуникативные:

- осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,

— использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности .

— работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

— обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

— самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОУД.11 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.17. Повар, кондитер.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП – общеобразовательная дисциплина.

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

Программа по учебной дисциплине «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в группах реализующих образовательную программу среднего общего образования.

Данная программа ориентирована на достижение следующих **целей:**

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические

особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

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

личностных:

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

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

— осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

— ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

— владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать

свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

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

— владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

— сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

— сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

— владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

— сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1.4.Профильная составляющая (направленность) учебной дисциплины:

Профильная составляющая учебной дисциплины «Обществознание» реализуется за счёт отбора профильных дидактических единиц, за счёт использования межпредметных

связей с дисциплинами «История», «География», «Литература», и

дисциплинами профессионального цикла. Одной из форм работы является привлечение обучающихся к проектной деятельности, отражающей профильную направленность данной специальности.

1.5.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

**Аннотация на рабочую программу
учебной дисциплины ОУД 12 Биология**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и предназначена для изучения биологии в учреждениях среднего профессионального образования технического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОУД 15 Биология - базовая дисциплина общеобразовательного цикла.

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений

биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

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

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

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

— способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

— способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

— сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

— владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

— владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

— сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

— сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

**Аннотация рабочей программы
учебной дисциплины ОУД 13 География**

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП – общеобразовательная дисциплина.

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

Программа по учебной дисциплине «География» для изучения географии в группах реализующих образовательную программу среднего общего образования.

Данная программа ориентирована 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.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Особенностью изучения географии как учебного предмета заключается в увеличении

глубины рассмотрения тем за счёт увеличения доли самостоятельной работы обучающихся (работа со словарём понятий и терминов, решение тестовых заданий, подготовки и защиты рефератов, докладов, презентаций, заполнение сравнительных таблиц, работа с контурными картами и т. п.).

Содержание рабочей программы соответствует современному геополитическому положению в мире и отражает все реалии современного мира.

Изучение дисциплины «География» взаимосвязано с изучением других дисциплин общеобразовательного цикла: «Обществознанием», «Литературой», «Историей» и т.д.

В результате изучения учебной дисциплины ОУД.16 География обучающийся должен: иметь представление:

- о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества.

знать:

- закономерности развития природы, размещения населения и хозяйства;
- динамику и территориальные особенности процессов, протекающих в географическом пространстве;
- основные проблемы взаимодействия природы и общества;
- природные и социально-экономические аспекты экологических проблем.

уметь:

- владеть географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- географически анализировать и интерпретировать разнообразную информацию;
- применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий.

1.4.Профильная составляющая (направленность) учебной дисциплины:

Профильная составляющая учебной дисциплины «География» реализуется за счёт отбора профильных дидактических единиц, за счёт использования межпредметных связей с дисциплинами «Обществознание», «История», «Литература», и дисциплинами профессионального цикла. Одной из форм работы является привлечение обучающихся к проектной деятельности, отражающей профильную направленность данной специальности.

1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 72 часа;
- самостоятельная работа - 36 часов.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины ОУД.14 Экология

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

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

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества, умение;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, 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 экологии;

метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описание, наблюдение, эксперимент) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, 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 сведений экологической направленности и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек- общество-природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Учебная дисциплина изучается на 2 курсе.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

Дополнительные учебные дисциплины

- Изучение дополнительных учебных предметов обеспечивает удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;
- общеобразовательную, общекультурную составляющую образования;
- развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования;
- углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности;
- совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Результаты изучения дополнительных учебных предметов отражают:

- развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
- обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

АННОТАЦИЯ рабочей программы
учебной дисциплины УД 15 История родного края

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

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

личностных:

- осознание своей идентичности как гражданина страны, локальной и региональной общности, ответственности за экологическую обстановку малой Родины и России в целом;
- освоение гуманистических традиций и ценностей современного общества, уважение прав и свобод человека;
- осмысление социально-нравственного опыта наших земляков, способность к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе;
- понимание культурного многообразия, уважение к культуре своего и других народов, населяющих наш край и др.
- приобретение гражданской позиции как активного и ответственного члена общества;
- понимание своих обязанностей в отношении к природоохранению и природосбережению;
- формирование экологического мировоззрения;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

метапредметных:

- способность принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, а также находить средства ее осуществления;
- способность планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; вносить соответствующие коррективы в их выполнение на основе оценки и с учетом характера ошибок;

- владение умениями работать с учебной и дополнительной информацией, использовать современные источники информации по истории Ивановского края;
- способность решать творческие задачи, представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, проектная деятельность и др.);
- владение логическими действиями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, классификации, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям;
- готовность к сотрудничеству с одноклассниками, освоение основ межкультурного взаимодействия в школе и социальном окружении и др.
- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описание, наблюдение, эксперимент) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, 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 сведений экологической направленности и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- знание основных этапов и ключевых событий истории края с древнейших времён и до наших дней; выдающихся деятелей отечественной истории - наших земляков; важнейших достижений региональной культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития края; основных достопримечательностей края и его топонимики; изученные виды исторических источников, их роль в изучении прошлого Ивановского края;
- содержание процессов становления и развития системы государственного управления на территории Ивановского края, развития хозяйства и социально-экономических отношений, проявлений общественно-политической борьбы;
- способность определять основные этапы освоения и заселения территории Ивановской области, формирования культуры населения края, хозяйства области; давать характеристику внутренним различий районов и городов области;

- сформированность умения соотносить даты событий отечественной и местной истории; определять последовательность и длительность важнейших событий большой и малой Родины; сравнивать и анализировать данные разных источников; показывать на карте места значительных историко-культурных событий;
 - владение навыками рассказа о важнейших исторических событиях и их участниках, показывая знание необходимых фактов, дат, терминов;
 - владение умением описывать исторических событий и памятников культуры края на основе текста и иллюстративного материала, фрагментов исторических источников и статистических данных;
 - использовать приобретённые знания при написании творческих работ, в том числе сочинений-эссе, рефератов и др.;
 - соотносить общие исторические процессы и отдельные факты местной (локальной) истории;
 - объяснять своё отношение к наиболее значительным событиям региональной истории и к личностям знаменитых земляков, культурным достижениям края;
 - бережно относиться к государственным символам региона;
- применять приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;
 - высказывания собственных суждений об историческом наследии нашего края;
 - объяснения исторически сложившихся норм социального поведения;
 - использования знаний об истории и культуре своего и других народов в общении с людьми в школе и внешкольной жизни как основу диалога в поликультурной среде;
 - способствовать сохранению памятников истории и культуры Ивановской области (участвовать в создании школьных музеев, учебных и общественных мероприятиях по поиску и охране памятников истории и культуры) и др.
 - сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек - общество-природа» на примере малой Родины;

- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности, анализируя историю и изменение экологической обстановки родного края;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде родного края;
- сформированность способности к выполнению действий, направленных на улучшение экологической обстановки малой Родины и России в целом.

Учебная дисциплина изучается на 3 курсе.

Промежуточная аттестация в форме зачёта.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины ОУД 16. Психология

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Освоение учебной дисциплины «Психология общения» обеспечивает достижения студентами следующих результатов:

личностных:

- Формирование мировоззрения, соответствующему уровню развития науки и общественной практики;
- Формирование различных форм общественного сознания;
- Способность к самооценке на основе наблюдения за собственным поведением, способность самосовершенствования;

метапредметных:

- Применение навыков сотрудничества со сверстниками, взрослыми в процессе общения,

образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности, эффективно решать конфликты.

- овладение нормами профессионального поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности;
- умение ориентироваться в различных источниках информации, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- 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;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсоснабжения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов.

предметные:

- Формирование системы предметных знаний, которая выражается через учебный материал;
- Формирование системы предметных действий, которые направлены на применение этих знаний, их преобразование и получение нового знания.
- Формирование системы основополагающих элементов научного знания, которая выражается через учебный материал различных курсов (система предметных знаний),
- Формирование системы формируемых действий (система предметных

действий), которые преломляются через специфику предмета и направлены на применение знаний, их преобразование и получение нового знания.

-Формирование представлений о науке психология, о значимости психологических знаний для специалиста в служебном и повседневном общении.

-Формирование представлений о правилах делового, речевого, телефонного этике.

-Отображать предметное содержание и условия деятельности в сообщениях, важнейшими компонентами которых являются тексты (доклады, рефераты, презентации).

-Освоение базовых понятий, категорий психологии.

Учебная дисциплина изучается на 3 курсе.

Промежуточная аттестация в форме зачёта.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины

УД.17 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Уровень подготовки: базовый

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины

Цели и задачи учебной дисциплины:

требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (далее - АРМ);
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

Программой учебной дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Максимальная учебная нагрузка – 90 час

Самостоятельная работа – 30 час

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 60 час

в т.ч. практических занятий – 32 час

Форма контроля: зачет

Учебная дисциплина изучается на 3 курсе.

Промежуточная аттестация в форме зачёта.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная

экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля.

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

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

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

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

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

После изучения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями включающими в себя способностями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

	выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02 августа 2013 г.

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно-научного профиля.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

После изучения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями включающими в себя способности:

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

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;
 самостоятельная работа учащихся 25 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве на предприятиях общественного питания;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования

кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 63 часа;

самостоятельной работы обучающегося 31 час.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля.

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

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

Знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

Уметь:

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

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения и оценки экономической и правовой информации;
- для оценки собственных экономических и правовых действий.

После изучения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями включающими в себя способностями:

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты

ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО: 19.01.17 Повар, кондитер, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г..

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный цикл.

Перечень формируемых компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- 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 профессиям НПО.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часа;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013г. № 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная

экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы,

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

правила хранения овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 180 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающихся - 24 часа;

учебная и производственная практика - 132 часа;

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида

профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **174** часа, в том числе:

включая:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов;

учебной и производственной практики - 126 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 03 Приготовление блюд из рыбы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013г.№ 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ

среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

Приготовления основных супов и соусов;

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 258 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;

лабораторные работы – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

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

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
- учебной и производственной практики – 144 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения

полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 316 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 59 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 29 часов;

учебной и производственной практики – 228 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;
температуру подачи холодных блюд и закусок;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 246 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –104 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

лабораторно-практические занятия – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов;

учебной и производственной практики – 192 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт;

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

Уметь:

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

Знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков
- правила проведения бракеража
- способы сервировки и варианты оформления
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков

- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи
- требования к качеству сладких блюд и напитков
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 165 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 148 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 17 часов;
- учебной и производственной практики – 114 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся, имеющих основное общее, среднее (полное) общее образование или профессиональную подготовку по смежным или другим профессиям.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 468 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
- лабораторно-практические работы – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
- учебной и производственной практики – 300 часов.

Аннотация на рабочую программу учебной практики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013г. № 798.

Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля

в части освоения квалификаций:

- Повар
- Кондитер

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление блюд из овощей и грибов

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- Приготовление супов и соусов
- Приготовление блюд из рыбы
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Приготовление холодных блюд и закусок
- Приготовление сладких блюд и напитков
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- Прием и оформление платежей

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе основного общего или полного среднего образования для предприятий общественного питания различных форм собственности.

1.1. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

ВПД	Требования к умениям
Приготовление блюд из овощей и грибов	-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы,
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; - оценивать качество готовых блюд; -охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
Приготовление блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы - оценивать качество готовых блюд;
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд;
Приготовление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценивать качество холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
Приготовление сладких блюд и напитков	<ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

изделий	-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; -использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; -оценивать качество готовых изделий;
Прием и оформление платежей	- осуществлять подготовку ККТ различных видов; -работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных, системных; -устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; -распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; -осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; -оформлять документы по кассовым операциям; -соблюдать правила техники безопасности

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего 1116 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» - 102 ч

В рамках освоения ПМ 02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» - 90 ч

В рамках освоения ПМ 03. «Приготовление супов и соусов» - 138 ч

В рамках освоения ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы» - 102 ч

В рамках освоения ПМ 05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 150 ч

В рамках освоения ПМ 06. «Приготовление холодных блюд и закусок» - 150 ч

В рамках освоения ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков» - 84 ч

В рамках освоения ПМ 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 300 ч

Аннотация на рабочую программу производственной практики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 798.

Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью профессиональной образовательной программы среднего профессионального

образования 19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, реализуемой в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих технического профиля в части освоения квалификаций:

- Повар;
- Кондитер.

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях общественного питания, а также при освоении профессии «Повар, кондитер» в рамках специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» для студентов, имеющих основное общее или среднее полное общее образование без опыта работы.

Цели и задачи производственной практики:

Цели:

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, заложенных в ФГОС СПО.

Задачи:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по профессии
- развитие общих и профессиональных компетенций
- освоение современных производственных процессов, технологий
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен уметь:

ВДП	Требования к умениям
Приготовление блюд из овощей и грибов	-поверять органолептическим способом годность овощей и грибов -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов -обрабатывать различными методами овощи и грибы -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	- поверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
Приготовление супов и соусов	- поверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним ,технологическим требованиям к основным супам и соусам - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов -использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов -оценивать качество готовых блюд -охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
Приготовление блюд из рыбы	- поверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы - оценивать качество готовых блюд
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	- поверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы - оценивать качество готовых блюд
Приготовление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> - поверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок - оценивать качество холодных блюд и закусок -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
Приготовление сладких блюд и напитков	<ul style="list-style-type: none"> - поверять органолептическим способом качество основных продуктов, дополнительных ингредиентов -определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков -использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков - оценивать качество готовых блюд
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - поверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - оценивать качество готовых изделий

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 30 часов

В рамках освоения ПМ 02 - 36 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 42 часов

В рамках освоения ПМ 04 - 42 часов

В рамках освоения ПМ 05 - 78 часов

В рамках освоения ПМ 06 - 42 часов

В рамках освоения ПМ 07 - 30 часов

В рамках освоения ПМ 08 - 300 часов

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ФК.00 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 02 августа 2013г. №798 (зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013г., регистрационный № 29749).

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 02 августа 2013г. №798 (зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013г., регистрационный № 29749) и предназначена для изучения физической культуры в учреждениях среднего профессионального образования .

1.2. 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,
- освоение обучающимися дополнительных технических элементов, вариативных способов двигательной деятельности, избранных видов спорта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

После изучения учебной дисциплины студент должен обладать общими компетенциями включающиеся в себя способностями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.