

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Аннотация к рабочей программе общеобразовательного предмета ОДБ.01 Русский язык, базовый уровень

в пределах образовательной программы среднего профессионального

Рабочая программа учебного предмета ОДБ.01 «Русский язык» (базовый уровень) предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 43.01.09 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир, 140446.03 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям).

Цель программы: воспитание современного цивилизованного человека, подготовленного к жизни в условиях новой России.

Образовательная программа ориентирована на достижение следующих задач:

- **воспитание** гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

- **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;

- **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

- **овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

- **применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Данная программа способствует формированию общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, через написание сочинений, эссе, рефератов.

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы, через написание рецензии, аннотации.

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

ОК 5. Использовать ИКТ в профессиональной деятельности.

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

Данная учебная программа позволяет участвовать в формировании ОК через ФГОС среднего образования от 15.04.2011г. – предметные результаты по русскому языку (базовый уровень)

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности формирует ОК 1 (Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес);

- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью даёт возможность формирования ОК 4 (Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач);

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству даёт возможность формирования ОК 6 (Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.);

Формированию общих компетенций способствуют такие уроки, как: урок-викторина (Легенды Горного Алтая), урок-конкурс презентаций (Ораторское искусство) и др.

Для успешного усвоения знаний, формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются следующие технологии: интерактивная, личностно-ориентированная, компетентностная.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее,

ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

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

• осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

• развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

• увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

• совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

• самообразования и активного участия в производственной, культурной и

общественной жизни государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

**Аннотация к рабочей программе по ОДБ.02 Литература, базовый уровень
в пределах образовательной программы среднего профессионального образования**

Рабочая программа учебного предмета ОДБ.02 «Литература» (базовый уровень) предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир, 140446.03 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям).

Цель программы: воспитание современного цивилизованного человека, подготовленного к жизни в условиях новой России.

Образовательная программа ориентирована на достижение следующих задач:

- 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 Интернета.

Данная программа способствует формированию общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, через написание сочинений, эссе, рефератов.

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

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

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

ОК 5. Использовать ИКТ в профессиональной деятельности.

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

Данный учебный предмет позволяет участвовать в формировании ОК через ФГОС среднего (полного) общего образования от 15.04.2011г. – предметные результаты по литературе (базовый уровень)

- подбор аргументов, формулирование выводов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; владение монологической и диалогической речью, умение перефразировать мысль, выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд и др.) в соответствии с коммуникативной задачей формирует ОК 1 (Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес);

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и др. базы данных дает возможность формирования ОК 4 (Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач);

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству дает возможность формирования ОК 6 (Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.);

Формированию общих компетенций способствуют такие уроки, как: урок-викторина (Легенды Горного Алтая), урок-конкурс презентаций (Ораторское искусство) и др.

Для успешного усвоения знаний, формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются следующие технологии: интерактивная, личностно-ориентированная, компетентностная.

Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- проследить темы русской литературы в их исторических изменениях.

- определять идейные и эстетические позиции писателя в литературной борьбе эпохи.

- анализировать художественные произведения с учетом особенностей художественного метода и жанровой специфики.

- давать развернутую характеристику главных героев произведения, изученного текстуально.

- сформулировать свое отношение к авторской позиции, участвовать в дискуссии.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- содержание изученных произведений, их проблематику.

- стихотворные произведения знать наизусть.

- основные особенности исторических эпох, определивших своеобразие литературного процесса.

- теорию литературы: сюжет, композиция, тема, идея, конфликт, художественный образ, литературный герой и литературный тип

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:

учебной нагрузки обучающегося **210**, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка	315
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	210
Самостоятельная работа	105

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА
ОДБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК) БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ
В ПРЕДЕЛАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.03 «Иностранный язык» (немецкий язык) предназначена для изучения иностранного языка в группах, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах реализации программы начального профессионального образования социально-экономического профиля по профессиям: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир и технического профиля по профессии 140446.03 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям) на базе основного общего образования (базовый уровень).

Программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012.

- Приказ Минобрнауки России от 5.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента ГОСт начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки

России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования.

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального образования и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» //Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180.

- Федеральный базисный учебный план и примерный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. //Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008г. №241 и от 30.08.2010г №889).

- Примерная программа учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий НПО и специальностей СПО. //Одобрены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 г.

- Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 100114.01 Официант-бармен, 260807.01 Повар, кондитер, 100701.01 Продавец, контролер, кассир.

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования И.М. Реморенко.

- Информационный ресурс «Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО». www.firo.ru.

- Положение о промежуточной аттестации.

В качестве **цели** обучения рассматривается формирование иноязычной коммуникативной компетенции, то есть способности и реальной готовности обучающихся осуществлять иноязычное общение и добиваться взаимопонимания с носителями иностранного языка. А также развитие и воспитание обучающихся средствами учебного предмета.

Задачи:

- Совершенствование коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме);

- Систематизация ранее изученного материала и овладение обучающимися новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения по выбранным профессиям;

- Развитие навыков самостоятельной работы, творческих и интеллектуальных способностей обучающихся

- Реализация программы рассчитана осуществляться различными способами и методами: обучение в сотрудничестве, групповые дискуссии по

темам; ролевая игра; проекты по темам (поиск информации в интернете и других источниках); рефераты; самостоятельная работа обучающихся и т.д.; создание мультимедийных презентаций.

Рабочая учебная программа нацелена на формирование общих компетенций:

ОК.1 Понимать сущность и социальная значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый характер.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

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

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

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

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

Общие компетенции будут реализовываться следующими формами работы: групповая дискуссия по темам: «Россия и Германия», «Характер человека», работа в группах; ролевая игра по теме «Дружба»; проекты по темам «Кино», «Театр», поиск информации ;рефераты по теме «Музыка» и т.д., творческая работа «Экология», создание мультимедийных презентаций по темам «Киноискусство», «Проблемы молодежи».

Данная рабочая учебная программа нацелена на формирование профессиональных компетенций: обслуживать покупателей, клиентов, потребителей; консультировать их о пищевых ценностях, качестве, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.

Профессиональные компетенции будут реализовываться через создание ситуаций общения в сфере обслуживания: составление диалогов «Покупатель - продавец», «Официант-посетитель бара»; ролевые игры «В магазине», «В пекарне», «В ресторане»; изучение меню ресторана и т.д.; создание презентаций о продуктах питания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА
ОДБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК) БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ
В ПРЕДЕЛАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.03 «Иностранный язык» (немецкий язык) предназначена для изучения иностранного языка в группах, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах реализации программы начального

профессионального образования социально-экономического профиля по профессиям: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир и технического профиля по профессии 140446.03 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям) на базе основного общего образования (базовый уровень).

Программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012.

- Приказ Минобразования России от 5.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента ГОСт начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования.

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального образования и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» //Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180.

- Федеральный базисный учебный план и примерный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. //Приказ Минобразования России от 09.03.2004г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008г. №241 и от 30.08.2010г №889).

- Примерная программа учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий НПО и специальностей СПО. //Одобрены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 г.

- Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 100114.01 Официант-бармен, 260807.01 Повар, кондитер, 100701.01 Продавец, контролер, кассир.

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования И.М. Реморенко.

- Информационный ресурс «Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО». www.firo.ru.

- Положение о промежуточной аттестации.

В качестве цели обучения рассматривается формирование иноязычной коммуникативной компетенции, то есть способности и реальной готовности обучающихся осуществлять иноязычное общение и добиваться

взаимопонимания с носителями иностранного языка. А также развитие и воспитание обучающихся средствами учебного предмета.

Задачи:

- Совершенствование коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме);
- Систематизация ранее изученного материала и овладение обучающимися новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения по выбранным профессиям;
- Развитие навыков самостоятельной работы, творческих и интеллектуальных способностей обучающихся
- Реализация программы рассчитана осуществляться различными способами и методами: обучение в сотрудничестве, групповые дискуссии по темам; ролевая игра; проекты по темам (поиск информации в интернете и других источниках); рефераты; самостоятельная работа обучающихся и т.д; создание мультимедийных презентаций.

Рабочая учебная программа нацелена на формирование общих компетенций:

ОК.1 Понимать сущность и социальная значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый характер.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

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

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

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

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

Общие компетенции будут реализовываться следующими формами работы: групповая дискуссия по темам: «Россия и Германия», «Характер человека», работа в группах; ролевая игра по теме «Дружба»; проекты по темам «Кино», «Театр», поиск информации ;рефераты по теме «Музыка» и т.д., творческая работа «Экология», создание мультимедийных презентаций по темам «Киноискусство», «Проблемы молодежи».

Данная рабочая учебная программа нацелена на формирование профессиональных компетенций: обслуживать покупателей, клиентов, потребителей; консультировать их о пищевых ценностях, качестве, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.

Профессиональные компетенции будут реализовываться через создание ситуаций общения в сфере обслуживания: составление диалогов «Покупатель - продавец», «Официант-посетитель бара»; ролевые игры «В магазине», «В пекарне», «В ресторане»; изучение меню ресторана и т.д; создание презентаций о продуктах питания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей учебной программе по предмету ОДБ. 04 История

Рабочая программа учебного предмета ОДБ.04 «История» (базовый уровень), предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир, технического профиля: 140446.03 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям).

Цель программы: воспитание современного цивилизованного человека, подготовленного к жизни в условиях новой России.

Образовательная программа ориентирована на достижение следующих задач:

-воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений обучающихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

-развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

-освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

-овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

-формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

-Проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

-Критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

-Анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, схема, аудиовизуальный ряд);

-Различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

-Устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

-Участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

-Представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

-Основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

-Периодизацию всемирной и отечественной истории;

-Современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

-Историческую обусловленность современных общественных процессов;

-Особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

-Основные исторические термины и даты.

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

-определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

- использовать навыки исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

-соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

-осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **210 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **140 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **70 часов**.

Аттестация в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация к рабочей учебной программе по предмету
ОДБ.05 Обществознание**

Рабочая программа учебного предмета ОДБ.05«Обществознание»

(базовый уровень), предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир.

Цель программы: воспитание современного цивилизованного человека, подготовленного к жизни в условиях новой России.

Программа ориентирована на достижение следующих задач:

1. развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

2. воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

3. овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

4. овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

5. формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

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

– **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

– **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

– **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

– **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

– **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

– **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

– **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

– **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

– **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

– успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

– совершенствования собственной познавательной деятельности;

– критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

– решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

– ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

– предвидения возможных последствий определенных социальных действий.

– оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

– реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

– осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

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

– биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

– тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

– необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

– особенности социально-гуманитарного познания;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 191 час, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 127 часов;
самостоятельная работа обучающегося 64 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

к рабочей программе образовательного предмета ОДБ.06 Химия, базовый уровень

Рабочая программа общеобразовательного предмета ОДБ.06 «Химия» (базовый уровень), предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- получение системы знаний о важнейших закономерностях химической науки, ее методах исследования и использования достижений в прогрессивном развитии общества;

- освоение знаний о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний

с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

- воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;

- применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

В результате освоения общеобразовательного предмета обучающейся должен уметь:

- *называть:* изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;

- *определять:* валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

- *характеризовать:* элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

- *объяснять:* зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

- *выполнять* химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

- *проводить:* самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

- *связывать:* изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

- *решать:* расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

В результате освоения предмета обучающиеся должны знать:

- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность,

валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

- **основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;

- **основные теории химии;** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

- **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

Количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательного предмета ОДБ. 06 «Химия» (базовый уровень):

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
контрольные работы	5
Практические работы	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	1

При составлении рабочей программы использовалась литература:

1. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия 10, // Органическая химия: Учебник для 10 классов средней школы. М., Просвещение, 2013.

2. Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. Химия 11, // Органическая химия: Учебник для 11 классов средней школы. М., Просвещение, 2013.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Химия». <http://festival.1September.ru>

2. Министерство образования РФ: <http://www.informatika.ru/>; <http://www.ed.gov.ru/>; <http://www.edu.ru/>

3. ВСЕВЕД: все об образовании <http://www.ed.vseved.ru>
4. Химия в Открытом колледже <http://www.chemistry.ru>
5. WebElements: онлайн-справочник химических элементов <http://webelements.narod.ru>
6. Белок и все о нем в биологии и химии <http://belok-s.narod.ru>
7. Виртуальная химическая школа <http://maratak.m.narod.ru>
8. Органическая химия: электронный учебник для средней школы <http://www.chemistry.ssu.samara.ru>
9. Химия для всех: иллюстрированные материалы по общей, органической и неорганической химии <http://school-sector.relarn.ru/nsm/>

Электронная библиотека по химии и технике
<http://rushim.ru/books/books.htm>

Аннотация

к рабочей программе образовательного предмета ОДБ. 07 Биология, базовый уровень

Рабочая программа общеобразовательного предмета ОДБ.07 «Биология» (базовый уровень), предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Обеспечить освоение обучающимся совокупности биологических знаний, способствовать перерастанию знаний в мировоззренческие убеждения, усвоению этических и эстетических норм гражданских мотивов отношения к природе, а также подготовить теоретическую основу для будущей профессиональной деятельности – применение биологических знаний, для решения проблем производства, охраны природы и здоровья.

Программа ориентирована на достижение следующих задач:

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

- **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;

- **освоение знаний** о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;

- **овладение умениями** обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в 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;

- **формирование современных** естественнонаучных представлений о природе, фундаментальных законах, определяющих процессы в природе, методологии естественных наук, взаимоотношении науки и других компонентов культуры;

- **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; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказания первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

В результате освоения общеобразовательного предмета обучающейся должен уметь:

- **объяснять** роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- **решать** элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- **выявлять** приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- **сравнивать** биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные

экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- **анализировать** и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- **изучать** изменения в экосистемах на биологических моделях;
- **находить** информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

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;
- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

знать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику;

Количество часов на освоение рабочей программы образовательного предмета ОДБ. 07 Биология, базовый уровень

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>105</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
контрольные работы	<i>5</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>35</i>
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>

При составлении рабочей программы использовалась литература:

1. Беляев Д.К., Дымшица Г.М., Рувимский А.О. Общая биология. – М., 2013.
2. Беляев Д.К., Бородин П. М. Общая биология: Учеб.для 10-11 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2013.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.shishlena.ru/> Современная биология
2. http://www.gnpbu.ru/web_resurs/Estestv_nauki_2.htm. Подборка интернет-материалов для учителей биологии по разным биологическим дисциплинам.
3. <http://charles-darvin.narod.ru/> Электронные версии произведений Ч.Дарвина.
4. <http://www.ceti.ur.ru> Сайт Центра экологического обучения и информации.

Дополнительная литература:

1. Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. Общая биология. 10—11 кл. – М., 2001.
2. Константинов В.М., Рязанова А.П. Общая биология. Учеб.пособие для СПО. – М., 2002.
3. Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 10 кл. Учебник. – М., 2002.
4. Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 11 кл. Учебник. – М., 2002.
5. Чебышев Н.В. Биология. Учебник для вузов. – М., 2005.

Аннотация учебной рабочей программе ОДБ.10 Информатика и ИКТ

Рабочая программа учебного предмета ОДБ.10 Информатика и ИКТ (базовый уровень), предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир, технического профиля: 140446.03 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям).

Целью данной программы является: развитие алгоритмического мышления в математическом контексте; воспитание правильных моделей деятельности в областях, относящихся к ИКТ и их применениям; профессиональная ориентация.

Данная программа ориентирована на достижение следующих задач:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других предметов;

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

- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

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

На освоение программы ОДБ.10 «Информатика и ИКТ» предусмотрено:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 45 часов.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Содержание программы представлено пятью темами:

- информационная деятельность человека;
- информация и информационные процессы;
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- технологии создания и преобразования информационных объектов;
- телекоммуникационные технологии.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме практикумов с использованием средств ИКТ.

Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:
выделять информационный аспект в деятельности человека;
информационное взаимодействие в простейших социальных, биологических и технических системах;

строить информационные модели объектов, систем и процессов, используя для этого типовые средства (язык программирования, таблицы, графики, диаграммы, формулы и т.п.);

вычислять логическое значение сложного высказывания по известным значениям элементарных высказываний;

проводить статистическую обработку данных с помощью компьютера;
интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов;

устранять простейшие неисправности, инструктировать пользователей по базовым принципам использования ИКТ;

оценивать числовые параметры информационных объектов и процессов: объем памяти, необходимый для хранения информации; скорость передачи и обработки информации;

оперировать информационными объектами, используя имеющиеся знания о возможностях информационных и коммуникационных технологий, в том числе создавать структуры хранения данных; пользоваться справочными системами и другими источниками справочной информации; соблюдать права интеллектуальной собственности на информацию;

проводить виртуальные эксперименты и самостоятельно создавать простейшие модели в учебных виртуальных лабораториях и моделирующих средах;

выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; обеспечение надежного функционирования средств ИКТ.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:
логическую символику;

основные конструкции языка программирования;

свойства алгоритмов и основные алгоритмические конструкции; тезис о полноте формализации понятия алгоритма;

виды и свойства информационных моделей реальных объектов и процессов, методы и средства компьютерной реализации информационных моделей;

общую структуру деятельности по созданию компьютерных моделей;

назначение и области использования основных технических средств информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов;

виды и свойства источников и приемников информации, способы кодирования и декодирования, причины искажения информации при передаче; связь полосы пропускания канала со скоростью передачи информации;

базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей;

нормы информационной этики и права, информационной безопасности, принципы обеспечения информационной безопасности ;

способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ.

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

поиска и отбора информации, в частности, относящейся к личным познавательным интересам, связанной с самообразованием и профессиональной ориентацией;

представления информации в виде мультимедиа объектов с системой ссылок (например, для размещения в сети); создания собственных баз данных, цифровых архивов, медиатек;

подготовки и проведения выступления, участия в коллективном обсуждении, фиксации его хода и результатов;

личного и коллективного общения с использованием современных программных и аппаратных средств коммуникаций;

соблюдения требований информационной безопасности, информационной этики и права.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебного предмета: максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося 45 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
.аттестация в форме дифференцированного зачета

Аннотация

к рабочей программе образовательного предмета ОДП.14 Математика, профильный уровень

Рабочая программа учебного предмета ОДП.14 «Математика» (профильный уровень), предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир, технического профиля: 140446.03 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям).

Изучение математики на профильном уровне направлено на достижение следующей цели:

развитие логического мышления, алгоритмической культуры, пространственного воображения, развитие математического мышления и интуиции, творческих способностей на уровне, необходимом для продолжения образования и для самостоятельности в области математики и ее приложений в будущей профессиональной деятельности.

Для реализации этой цели сформулированы следующие задачи:

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

-овладение устным и письменным математическим языком, математическими знаниями, необходимыми для изучения естественнонаучных дисциплин, для продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне;

-воспитание средствами математики культуры личности: знакомство историей развития математики, эволюцией математических идей, понимание значимости математики для общественного прогресса.

Рабочая программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных и профессиональных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Аттестация по учебному предмету ОДП.14 Математика осуществляется в форме экзамена на 3 курсе.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

Числовые и буквенные выражения

Уметь

:-выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значение корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;

-применять понятия, связанные с делимостью целых чисел, при решении математических задач;

-находить корни многочленов с одной переменной, раскладывать многочлены на множители;

-проводить преобразование числовых и буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции. Использовать приобретенные знания и умения практической деятельности и повседневной жизни для:

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

Функции и графики

Уметь:

-определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;

-строить графики изученных функций, выполнять преобразования графиков;

-описывать по графику и по формуле поведение и свойства функции;

-решать уравнения, системы уравнений, неравенства, используя свойства функций и их графическое представление.

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

-описания и исследования с помощью функций реальных зависимостей, представления их графически; интерпретация графиков реальных процессов.

Начала математического анализа

Уметь:

-находить сумму бесконечно убывающей геометрической прогрессии;

-вычислять производные и первообразные элементарных функций, применяя правила вычисления производных и первообразных, используя справочные материалы;

-исследовать функции и строить их графики с помощью производной;

-решать задачи с применением уравнения касательной к графику функции;

-решать задачи на нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке;

-вычислять площадь криволинейной трапеции.

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

-решения геометрических, физических, экономических и других прикладных задач, в том числе задач на наибольшие и наименьшие значения с применением аппарата математического анализа

Уравнения и неравенства

Уметь:

-решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, иррациональные и тригонометрические уравнения, их системы;

-доказывать несложные неравенства;

-решать текстовые задачи с помощью составления уравнений и неравенств, интерпретируя результат с учетом ограничений условия задачи;

-изображать на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем;

-находить приближенные решения уравнений и их систем, используя графический метод;

-решать уравнения, неравенства и системы с применением графических представлений, свойств функций, производной.

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

- построения и исследования простейших математических моделей.

Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей

Уметь:

-решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также использованием известных формул, треугольника Паскаля; вычислять коэффициенты бинома Ньютона по формуле и с использованием треугольника Паскаля;

-вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

Геометрия

Уметь: -соотносить плоские геометрические фигуры и трехмерные объекты с их описаниями, чертежами, изображениями; различать и анализировать взаимное расположение фигур;

-изображать геометрические фигуры и тела, выполнять чертеж по условию задачи;

-решать геометрические задачи, опираясь на изученные свойства планиметрических и стереометрических фигур и отношений между ними, применяя алгебраический и тригонометрический аппарат;

-проводить доказательные рассуждения при решении задач, доказывать основные теоремы курса;

-вычислять линейные элементы и углы в пространственных конфигурациях, объемы и площади поверхностей пространственных тел и их простейших комбинаций;

-применять координатно-векторный метод для вычисления отношений, расстояний и углов;

-строить сечения многогранников и изображать сечения тел вращения.

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

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

-вычисления длин, площадей и объемов реальных объектов при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

В результате изучения математики на профильном уровне обучающийся должен знать:

-знание математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явления в природе и обществе;

-знание практики и вопросов, возникающих в самой математике, для формирования и развития математической науки;

-идеи расширения числовых множеств как способа построения нового математического аппарата для решения практических задач и внутренних задач математики;

-значение идей, методов и результатов алгебры и математического анализа для построения моделей реальных процессов и ситуаций;

-возможности геометрического языка как средства описания свойств реальных предметов и их взаимного расположения;

-универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость в различных областях человеческой деятельности;

-различие требований, предъявляемых к доказательствам в математике, естественных, социально-экономических, гуманитарных науках, на практике;

-роль аксиоматики в математике; возможность построения математических теорий на аксиоматической основе; значение аксиоматики для других областей знания и для практики;

-вероятностный характер различных процессов и закономерностей окружающего мира.

Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета дисциплины ОП. 14 «Математика» (профильный уровень):

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	630
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	420
в том числе:	
контрольные работы	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	210
Аттестация в форме экзамена	

Аннотация к рабочей программе ОДБ.17 Право

Рабочая программа учебного предмета ОДБ.17 «Право» (профильный уровень), предназначена для обучающихся, получающих среднее профессиональное образование с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям социально-экономического профиля: 260807.01 Повар, кондитер, 100114.01 Официант, бармен, 100701.01 Продавец, контролер-кассир (по отраслям).

Цель рабочей программы: воспитание современного цивилизованного человека, подготовленного к жизни в условиях рыночной экономики.

Программа ориентирована на достижение следующих задач:

1. развитие личности в период ранней юности, ее правовой культуры, социального поведения, способности к личному самоопределению и самореализации;
2. воспитание гражданской ответственности, приверженности и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
3. овладение системой знаний в правовых сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой;
4. овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
5. формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области правовых отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, в семейно - бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом;
6. развитие личности в период ранней юности, ее правовой культуры, социального поведения, способности к личному самоопределению и самореализации;

7. воспитание гражданской ответственности, приверженности и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

8. овладение системой знаний в правовых сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой;

9. овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

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

- **характеризовать** право как элемент культуры общества; систему законодательства; основные отрасли права; систему конституционных прав и свобод человека и гражданина; избирательный и законодательный процессы в России; принципы организации и деятельности органов государственной власти; порядок рассмотрения гражданских, трудовых, административно-правовых споров; порядок заключения и расторжения трудовых договоров; формы социальной защиты; порядок получения платных образовательных услуг;

- **объяснять** происхождение государства и права, их взаимосвязь; механизм правового регулирования; содержание прав, обязанностей и ответственности гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); особенности правоотношений, регулируемых публичным и частным правом;

- **различать** формы (источники) права, субъектов права; виды судопроизводства; полномочия органов внутренних дел, прокуратуры, адвоката, нотариуса; организационно - правовые формы предпринимательской деятельности; имущественные и неимущественные права и способы их защиты; отдельные виды гражданско-правовых договоров;

- **приводить примеры** различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; гарантий реализации основных конституционных прав;

- **использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

- **анализировать** тексты законодательных актов.

- **излагать и аргументировать** собственные суждения о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права.

- **применять** правила (нормы) отношений, направленных на согласование интересов различных сторон (на заданных примерах).

- **выбирать** соответствующую закону форму поведения и действия в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определять способы реализации права.

- **обращаться** в надлежащие органы за квалифицированной помощью.

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

- систему и структуру права, современные правовые системы; общие правила применения права; содержание прав и свобод человека; понятие и принципы правосудия; основные юридические профессии.

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для поиска, первичного анализа и использования правовой информации при обращении в надлежащие органы за помощью; анализа норм права с точки зрения конкретных условий их реализации.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося часов, в том числе: 210; обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов; самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

**Аннотация
к рабочей программе**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Рабочая программа состоит из разделов: паспорт программы, структура и содержание дисциплины, условия реализации программы, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

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

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

знать:

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

В результате освоения дисциплины выпускник должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей 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 профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК 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, масопродуктов 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.

Основные образовательные технологии:

Элементы технологий: личностно-ориентированного обучения, проблемного обучения, дифференцированного обучения, ИКТ-технологии, метод проектов.

Количество часов, отведенное на освоение программы: максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часов; из них практических работ 15 часа; самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Аннотация к рабочей программе

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предназначена для

подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта среднего профессионального образования.

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) -96 часов, в том числе:
аудиторная учебная нагрузка – 64 часов,
самостоятельная работа –32 часа.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОПВ. 06 Особенности региональной кухни

Рабочая программа учебной дисциплины ОПВ. 06 Особенности региональной кухни – является региональным компонентом и частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части расширения зоны освоения 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, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

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

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

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.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к профессиональному циклу

Цели учебной дисциплины – требования к результатам освоения.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ОПВ. 06 Особенности региональной кухни должен:

иметь практический опыт:

приготовления блюд, изготовленных с использованием сырья местного происхождения и в соответствии с рецептурами региональной кухни;
приготовления напитков;

уметь:

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

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд и напитков; температурный режим хранения с блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы

всего – 96 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной и производственной практики – 48 часов.

В рабочей программе представлены:

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

Формой промежуточной аттестации по ОПВ 06 Особенности региональной кухни является дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе ОП.07 Калькуляция и учет в общественном питании

Рабочая программа общепрофессионального предмета ОП.07 Калькуляция и учет в общественном питании предназначена для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции **знать:**

- 1.порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.
- 2.расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы.
- 3.нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
- 4.порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания.
- 5.документальное оформление хозяйственных операций.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 19 часов;

По окончании курса дисциплины ОП.07 Основы калькуляции и учёта в общественном питании проводится дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе ОП.08 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины Организация обслуживания на предприятиях общественного питания предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного

питания и ресторанной индустрии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине ОП.08
Организация обслуживания на предприятии общественного питания
обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать зал, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- осуществлять подачу блюд различными способами;
- составлять меню для различных типов предприятий питания;
- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, используя современные средства вычисления;
- документально оформлять операции по учету в общественном питании.

В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине ОП.08
Организация обслуживания на предприятии общественного питания
обучающийся должен **знать:**

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- виды столовой посуды, столовые приборы;
- способы подачи блюд;
- назначение и принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания;
- виды и принципы составления рекламы.

Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки – 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

практические занятия – 10 часов; самостоятельной работы обучающегося – 16 часа. Итоговая аттестация предусмотрена в виде выполнения дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе ОП.09 Рисование и лепки

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины «Рисование и лепка» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания и ресторанной индустрии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

- применять свойства различных графических материалов;
- составлять из полученных красочных элементов цветовой композиции;
- передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;
- использовать различные способы и приемы лепки;
- создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;
- применять полученные знания в практической деятельности.

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

- свойства и особенности различных графических материалов;

- приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
- основы конструктивного построения в рисунке;
- приемы составления уравновешенной композиции;
- пластические и выразительные особенности скульптурных материалов;
- последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;
- основы цветоведения и колористики;

Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки – 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

практические занятия – 19 часов; самостоятельной работы обучающегося – 16 часа.

Итоговая аттестация проводится в виде выполнения творческой работы.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс МДК 01.01.

Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны: иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество 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, пищевую ценность, товароведную характеристику и требования различных овощей и грибов;

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

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

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

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.

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего – 122 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки – 42 часа; самостоятельной работы – 20 часов; учебной и производственной практики – 60 часов.

Промежуточная аттестация по МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов - дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 260807.01. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к блюдам и гарнирам из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 108 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики 60 часов.

Промежуточная аттестация по МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - дифференцированный зачет.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 260807.01. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов. Обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

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;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

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.

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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего –132, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа; самостоятельной работы обучающегося – 22 часа.

Учебной и производственной практики – 78 часов.

Промежуточная аттестация по МДК - дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

Обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

Иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов 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 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.

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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 144 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;

учебной и производственной практики – 78 часов.

Промежуточная аттестация по МДК - дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 260807.01. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК 05.01.

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Обучающейся 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 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 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 готовых блюд из мяса и домашней птицы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

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

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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля всего – 182 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;

учебной и производственной практики – 96 часов.

Промежуточная аттестация по МДК - дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 260807.01. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Обучающейся 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;
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.
Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 92 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
учебной и производственной практики – 36 часов.
Промежуточная аттестация по МДК - дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к профессиональному циклу

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;

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие техническим 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 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 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;
- 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результаты освоения учебной дисциплин

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

кондитер и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

Формой промежуточной аттестации по МДК 07.01 Технология приготовление сладких блюд и напитков является дифференцированный зачет.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 08 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:
иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

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 безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

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

правила проведения бракеража;

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

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

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

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ
-----	-----------------------------------

ПК 1.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 1.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 2.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 2.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 2.3.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 2.4.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 3.1.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлебобулочных изделий.
ПК 3.2.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 3.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 3.4.	Обслуживать оборудование мини-пекарни.
ПК 4.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 4.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 4.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ПК 4.4.	Обслуживать оборудование для нарезки хлеба.
ПК 4.5.	Обслуживать оборудование для упаковки хлеба.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 564 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 372 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 88 часов;
- учебной и производственной практики – 300 часов.

Промежуточная аттестация по МДК - экзамен.

Объем учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной практики – 342 часов.

Аннотация к программе производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Цели практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретения опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер»

Задачи практики

Задачей производственной практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной профессии:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд; приготовления напитков;
- приготовление хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, печенье, пряники, коврижки, отделочные полуфабрикаты

Учебная практика при изучении ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» в количестве 30 часов базируется на изучении МДК.01.01.

«Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов».

Учебная практика при изучении ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» в количестве 24 часов базируется на изучении

Учебная практика при изучении ПМ.03 «Приготовление супов, соусов» в количестве 36 часов базируется на изучении тем МДК.03.01. «Технология приготовления супов и соусов».

Учебная практика при изучении ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» в количестве 42 часов базируется на изучении тем МДК.04.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы».

Учебная практика при изучении ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» в количестве 48 часов базируется на изучении МДК.05.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы».

Учебная практика при изучении ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» в количестве 18 часов базируется на изучении МДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных закусок».

Учебная практика при изучении ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» в количестве 24 часов базируется на изучении МДК.07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков».

Учебная практика при изучении ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» в количестве 192 часов базируется на

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

Место и время проведения практики

Производственная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, рассредоточено в соответствии с графиком учебного процесса. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения производственной практики, обучающийся должен, приобрести следующие практические навыки, умения, первоначальные профессиональные и общие компетенции:

ПК1.1 овладеть навыками первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;

ПК1.2 приобрести навыки приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;

ПК2.1 производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

ПК2.2 готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых;

ПК2.3 готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;

ПК2.4 готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;

ПК2.5 готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;

ПК3.1 готовить бульоны и отвары;

ПК3.2 готовить простые супы;

ПК3.3 готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;

ПК3.4 готовить простые холодные и горячие соусы;

ПК4.1 производить обработку рыбы с костным скелетом;

ПК4.2 производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;

ПК4.3 готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

ПК5.1 производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

ПК5.2 производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

ПК5.3 готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

ПК6.1 готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;

ПК6.2 готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;

ПК6.3 готовить и оформлять салаты;

ПК6.4 готовить и оформлять простые холодные закуски;

ПК7.1 готовить и оформлять простые холодные блюда;

ПК7.2 готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

ПК7.3 готовить простые горячие напитки;

ПК8.1 готовить и оформлять простые холодные напитки;

ПК8.2 готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия;

- ПК8.3 готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- ПК8.4 готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки;
- ПК8.5 готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- ПК8.6 готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- ОК1 готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные;
- ОК2 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК3 организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем;
- ОК4 осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- ОК5 осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- ОК6 готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК7 . Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний для (юношей)

Объем учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной практики – 414 часов.