

**Аннотации к рабочим программам специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Аннотации к рабочей программе учебной дисциплины
ОУД.01 Русский язык.**

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых:

- языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой;
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации;
- готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- навыков самоорганизации и саморазвития;
- информационных умений и навыков.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях нацелено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **лингвистической (языковедческой) компетенции** проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование **культуроведческой** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-

культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка

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

• **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• **предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 78 часов,
- лабораторные работы и практические занятия – 10 часов;
- самостоятельная работа студента 39 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.01.02 Литература.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении адаптации выпускников на рынке труда, деловой культуры.

Воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах.

Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям обучающегося.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением

литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т. д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

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

• **личностных:**

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

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

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

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

— эстетическое отношение к миру;

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

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

• **метапредметных:**

умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

— умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

— умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

• **предметных:**

— сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

— сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 127 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 85 часов,
- самостоятельная работа студента 42 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.01.02 Родная литература.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области русского языка и литературы, истории края и страны. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться в общей и деловой культуре квалифицированных специалистов среднего звена, при адаптации выпускников на рынке труда.

Цели изучения учебной дисциплины «Родная литература»:

- изучить литературу, историю, культуру, обычаи народов Сибири, пополнить краеведческие знания;
- глубже познакомиться с творчеством писателей и поэтов сибирского края;
- формировать эстетический вкус на основе выставочно-экспозиционной и культурно-просветительской деятельности;
- создать творческое содружество техникума с библиотечными центрами, музеями по сохранению и развитию традиций изучения литературы родного края.

Изучение учебной дисциплины «Родная литература» способствует решению следующих образовательных и воспитательных задач:

- обогащение духовного мира обучающихся путем приобщения их к литературному, историческому и культурному наследию края;
- укрепление гражданского сознания, чувства патриотизма, любви и уважения к творчеству писателей и поэтов Сибири;
- формирование навыков понимания и эстетического восприятия произведений писателей и поэтов сибирского края;
- формирование представления о своеобразии литературы Сибири, о ее неразрывной связи с классической и современной русской литературой, вкладе в развитие русской литературы;
- осознание языка и речи как формы выражения национальной культуры и культуры Сибири;
- развитие эмоционального восприятия художественного текста, образного и аналитического мышления, творческого воображения, читательской культуры и понимания авторской позиции;
- развитие потребности в самостоятельном чтении художественных произведений авторов Сибири;
- формирование навыков исследовательской, творческой деятельности по изучению, восстановлению, сохранению и приумножению материальных и духовных ценностей родного края;
- совершенствование умения написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Учебная дисциплина «Родная литература» имеет национально-региональную направленность, которая определена особой актуальностью образования в современных условиях. Одна из приоритетных задач, стоящих перед современным образованием, – научить ценить, сохранять и развивать богатую историю и культуру народов России, так как мировой исторический опыт показывает, что утрата языка, культурных и национальных особенностей равносильна не только потере своего прошлого, но и лишению себя будущего. Очень важно не просто расширить представление обучающихся о литературе благодаря новым именам, но и дать возможность почувствовать себя звеном в цепи литературных, исторических событий. Для этого нужно системное, последовательное изучение литературы родного края в контексте литературы классической. «Понять литературу, не зная мест, где она родилась, не менее трудно, чем понять чужую мысль, не зная языка, на котором она выражена», – писал Д.С. Лихачев.

Изучение культуры родного края направлено на углубление представлений обучающихся о культурных традициях родного края, воспитание чувства любви к «малой» Родине, своему городу, литературе родного края, формирование общекультурных компетенций. Работа на местном материале позволяет научиться обучающемуся уважать свой народ, его прошлое и настоящее, заботиться о будущем.

Общеучебные навыки, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины *«Родная (региональная) литература»*, рассматриваются как основа для саморазвития личности. Предполагаемый результат – становление личности обучающегося, знающего традиции и культурные ценности своего края, нашедшие свое отражение в литературном творчестве авторов; способствующего их сохранению и дальнейшему развитию, отличающегося активной гражданской позицией.

Содержание учебного курса основывается на изучении произведений, созданных писателями и поэтами Сибири, которые показывают красоту и неповторимость нашего великого края. Предназначением этого предмета является возможность совершения путешествия по литературному наследию Сибири, Красноярского края и открытие имён поэтов и писателей, прославивших наш край.

Программа составлена с учетом содержания основного курса литературы, включает лучшие произведения сибирских авторов, соответствующие возрастным особенностям студентов. Занятия направлены на изучение литературного произведения. Обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя». Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Содержание учебной дисциплины структурировано и предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в тот или иной период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения. Изучение литературных произведений может быть как обзорным (учитывается связь изучаемого произведения с историей развития края), так и практическим (тематика, место в творчестве писателя, жанр, характеристика образов, сопоставление героев, изображенных событий двух (более) произведений и т. д.). Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов.

Ограниченное количество учебного времени требует особой систематизации курса. Реализация программы предполагает обязательный выход из классно-урочной системы организации занятий. Библиотека, музей, экскурсия по памятным местам, театр – то образовательное пространство, которое необходимо для изучения литературы Сибири.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины «Родная литература» устанавливает требования к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования по родной литературе на личностном, метапредметном и предметном уровнях с учетом специфики, обусловленной дополнительным характером курса.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов**:

- понимание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину, родной край, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края;
- обретение целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- приобретение коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- осознание через освоение художественного наследия писателей родного края, творческой деятельности эстетического характера.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих **метапредметных результатов**:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать интересы познавательной деятельности;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение и делать выводы;
- овладение навыками смыслового чтения;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств; планирования и регуляции своей деятельности;
- владение устной и письменной речью; монологической речью;
- компетентность в области использования ИКТ.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих **предметных результатов**:

- сформированность внутренней потребности обучающихся в чтении произведений писателей-сибиряков, чувства любви к своей родине, чувства кровного родства с ее прошлым и настоящим, отраженным в художественных текстах;
- получение опыта выразительного чтения произведений родной (региональной) литературы;
- приобретение знаний о жизни и творчестве сибирских поэтов и прозаиков, постижение тайн художественного слова великих земляков;
- сформированность умения анализировать в устной и письменной форме самостоятельно прочитанные произведения, их отдельные фрагменты, аспекты;
- умение делать читательский выбор;
- умение использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсов библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;
- овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности;
- овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмысливать читательский опыт в устной и письменной форме;
- сформированность у обучающихся основ культурологических знаний, бережного отношения к реликвиям прошлого, к своей малой родине, углубление представлений об истории и культурных связях родных мест с жизнью всей страны.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа,
- самостоятельная работа студента 16 часов

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык. Английский язык.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык» по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.. Рабочая программа составлена в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

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

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

- заполнить анкету/заявление с указанием фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа;
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме;
- работать с текстовым материалом (*литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный*): чтение, аудирование, говорение.

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

- **Имя существительное.** Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.
- **Артикль.** Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.
- **Имя прилагательное.** Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.
- **Наречие.** Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.
- **Предлог.** Предлоги времени, места, направления и др.
- **Местоимение.** Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.
- **Имя числительное.** Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

- **Глагол.** Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.
- **Вопросительные предложения.** Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ?* и др.).
- **Условные предложения.** Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).
- **Согласование времен. Прямая и косвенная речь.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть следующими компетенциями:

- **лингвистической** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- **социолингвистической** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- **дискурсивной** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- **социокультурной** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- **социальной** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- **стратегической** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- **предметной** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа 59 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык. Немецкий язык.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Немецкий язык» по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259) и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

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

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

- заполнить анкету/заявление с указанием фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа;
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме;
- работать с текстовым материалом (*литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный*): чтение, аудирование, говорение.

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

- *Имя существительное*: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе.
 - *Артикль*: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
 - *Местоимения*: указательные (*dieser, dieses, diese*) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные.
 - *Имя прилагательное* в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
 - *Наречия* в сравнительной и превосходной степенях.
 - *Глагол*. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в *Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur*.
 - *Сложноподчиненные предложения* времени, причины, дополнительные, условные.
- Дифференциальные признаки глаголов в *Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur*.
- *Глаголы в страдательном залоге*.
 - *Признаки инфинитива* и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.
 - *Признаки и значения слов и словосочетаний* с формами на *-ung* без обязательного различения их функций.

• *Простые нераспространенные предложения* с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым; простые предложения, распространенные предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; предложения с оборотом *Das ist/sind*; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *und, aber*; сложноподчиненные предложения с союзами *weil, wenn, als*; понятие согласования времен и косвенная речь.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен владеть следующими компетенциями:**

- *лингвистической* – расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* – совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* – развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* – овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
- *социальной* – развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* – совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- *предметной* – развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Немецкий язык», для решения различных проблем.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа 59 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.03 Математика

При составлении рабочей программы ОУД.03 «Математика» (на базе основного общего образования) за основу принята «Примерная программа учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» для профессиональных образовательных организаций на базе основного общего образования» центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 21 июля 2015 г. Рабочая программа предназначена для изучения математики в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

Рабочая программа дисциплины определяет общий объем знаний, подлежащих обязательному усвоению студентом, и решает основную задачу математического обеспечения специальной подготовки.

Учебная дисциплина «Математика» является образовательной дисциплиной в цикле общеобразовательных дисциплин, математических и общих естественнонаучных дисциплин, которая обеспечивает общеобразовательный уровень подготовки специалиста.

«Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Дисциплина «Математика» относится к естественнонаучным дисциплинам и служит базой для дальнейшего изучения дисциплин.

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

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

Целью изучения дисциплины является получение студентами необходимых знаний и приобретение практических умений в области математики, усвоения внутрипредметных и межпредметных связей с физикой, информатикой, экономикой.

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

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

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

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

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

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

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

При изучении дисциплины внимание студента будет обращено на её прикладной характер, на то, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Изложение материала проводится в форме, доступной пониманию студентов, с учётом преемственности в обучении, единства терминологии и обозначений в соответствии с действующими государственными стандартами в форме лекций, бесед, семинаров, практических занятий.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 351 час, из них

- аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая
- практические занятия, — 234 часа;
- внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 117 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.04 История

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Общеобразовательный цикл. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области литературы, русского языка, географии, химии, физики. Общие умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении деловой культуры, безопасности жизнедеятельности, экологические основы природопользования

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

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

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

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

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

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

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; • предметных:
- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

предметных:

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

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

1. ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
2. выявлять взаимосвязь отечественных, региональных мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; **знать:**
3. концепции исторического развития;
4. варианты и типологии цивилизаций
5. факторы исторического развития, природно-климатический, этнический, экологический, культурно-политический, социальный;
6. закономерности и особенности русской истории как части мировой и европейской истории;
7. периодизацию всемирной истории, отечественной истории;
8. общественную роль и функции истории.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося- 175 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 117 часов,
- самостоятельная работа студента- 58 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.05 Физическая культура

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования с учетом краевого (национально-регионального) компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования в Красноярском крае в соответствии с Законом Красноярского края от 03.12.04 № 12-2674 «Об образовании», Законом Красноярского края от 25.06.04 № 11-2071 «О краевом (национально-региональном) компоненте государственных образовательных стандартов общего образования в Красноярском крае», Законом Красноярского края от 20.12.05 № 17-4256 «Об установлении краевого (национально-регионального) компонента государственных образовательных стандартов общего образования в Красноярском крае».

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии. Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Цели изучения учебной дисциплины «**Физическая культура**»:

Формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

Формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью ;

Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

Овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

Освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

Приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

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

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

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

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

Первая линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической

культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

В т о р а я содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

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

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

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

Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий.

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

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, гимнастики, спортивных игр).

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

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию).

Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

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

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

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

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

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

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

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями,

практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)¹.

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

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке специальной медицинской группы:

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники релаксационных, беговых, прыжковых, игровых движений.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (кроссовая подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 177 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа студента 60 часов

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности и защиты Родины

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» предназначена для изучения основ безопасности и защиты Родины в Краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», при реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о первой медицинской помощи; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

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

Программа выполняет две основные функции:

– информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами предмета «Основы безопасности и защиты Родины»;

– организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

Основными содержательными модулями программы являются: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность; первая медицинская помощь и здоровый образ жизни.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы военной подготовки и защиты Родины» является обязательным только для лиц мужского пола.

В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения. У девушек формируется представление об оказании первой медицинской помощи и здоровом образе жизни. Рабочая программа предоставляет возможность формирования у обучающихся системы знаний, умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность в сфере безопасной жизнедеятельности;

умений оценивать и корректировать свое поведение в окружающей среде на основе выполнения экологических требований, участвуя в проектной деятельности, учебно-исследовательской работе;

умений отстаивать свою гражданскую позицию, осознанно осуществлять выбор пути продолжения образования или будущей профессии.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» обеспечивает достижение следующих результатов:

• **личностных:**

— развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

— готовность к служению Отечеству, его защите;

— формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

— исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

— воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

— освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• **метапредметных:**

— овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

— овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных

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

— формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

— приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

— развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

— формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

— формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

— развитие умения применять полученные теоретические знания на практике;

принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

— формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

— развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

— освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

— формирование установки на здоровый образ жизни;

— развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

— сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

— получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

— сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

— сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

— освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

— освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

— развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

— формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

— развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

— получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы:

законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

— освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

— владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Изучение дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	46
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.07 Информатика

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» при подготовке по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

Общеобразовательный цикл. При изучении дисциплины используются знания, полученные при изучении математики. Знания, полученные при изучении данной учебной дисциплины, будут использованы при изучении учебных дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности.»

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

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технология создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

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

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

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта(процесса);

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 150 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 100 часов,
- самостоятельная работа студента 50 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для изучения обществознания в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 № 378, рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области литературы, русского языка, географии, физики. Общие умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении деловой культуры, безопасности жизнедеятельности, экологических основ природопользования, экономики, правового регулирования хозяйственной деятельности

Содержание рабочей программы «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

В рабочую программу включено содержание материала по финансовой грамотности, направленное на формирование у обучающихся готовности принимать ответственные и обоснованные решения в области управления личными финансами, способности реализовать эти решения.

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

- **личностных:**
 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
 - российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
 - гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок,

обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

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

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленной цели;

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

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

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

– самостоятельной работы обучающегося 39 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.09 Экономика

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» составлена на основе примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предназначена для изучения экономики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования. Учебная программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экономика», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 № 386 рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание рабочей программы «Экономика» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развития экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного обучения на базе общего образования с получением среднего общего образования.

Данная программа включает в себя направления на формирование профессиональной компетенции R11 «Предпринимательство» для сдачи обучающимися демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.

При изучении дисциплины учитываются межпредметные связи с дисциплинами «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Статистика».

Для успешного изучения дисциплины выполняются минимальные требования к оснащённости учебного процесса: имеются печатные пособия, аудиовизуальные средства обучения.

При изучении дисциплины используются такие формы обучения как лекции, семинарские занятия, дискуссии. Большое внимание уделяется самостоятельной работе студентов, самоподготовке, работе с тестами.

В современных условиях развития рыночной экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряжённости профессиональной деятельности возрастает общественно-производственное значение экономических знаний для каждого человека. Возникает необходимость формирования представлений об экономической науке как системе теоретических

и прикладных наук, владения базовыми экономическими знаниями, опыта исследовательской деятельности.

Экономика изучает жизнь общества и государства с позиции экономической теории, различные уровни экономики, которые характеризуют деятельность индивидов, семей, предприятий в области микроэкономики, макроэкономические процессы на государственном и международном уровне. Содержание учебной дисциплины «Экономика» является начальной ступенью в освоении норм и правил деятельности экономических институтов.

Особое внимание при изучении учебной дисциплины уделяется:

- формированию у обучающихся современного экономического мышления, потребности в экономических знаниях;
- овладению умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- воспитанию уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формированию готовности использовать приобретенные знания в последующей трудовой деятельности.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Экономика» завершается подведением итогов в форме комплексного экзамена.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экономика» обеспечивает достижение обучаемым следующих **результатов**:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищённость обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью решения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина РФ, воспитанного на ценностях, закреплённых в Конституции РФ;
- генерирование знаний о многообразии взглядов различных учёных по вопросам как экономического развития страны, так и мирового сообщества;
- умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

предметных:

- сформированность системы знаний об экономической сфере жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально – экономическом развитии общества;
- понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально – экономических ролей (потребителя, производителя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика);
- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знаний особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **108** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **72** часа,
- самостоятельная работа обучающихся **36** часов

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.10 Право

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Право», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;
- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно- правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;
- овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;
- формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

Приоритетным направлением содержания обучения является формирование правовой компетентности студентов, предполагающей не только правовую грамотность, но и правовую активность, умение быстро находить правильное решение возникающих проблем, ориентироваться в правовом пространстве. Правовая компетенция представляет собой комплексную характеристику, интегрирующую не только знания, ценностные установки, навыки правового поведения обучающихся, но и приобретение опыта деятельности, необходимого каждому в повседневной жизни, в процессе социальной практики, в рамках выполнения различных социальных ролей (гражданина, налогоплательщика, избирателя, члена семьи, собственника, потребителя, работника).

Содержание учебной дисциплины предусматривает развитие у обучающихся учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности, акцентирует внимание на формировании опыта самостоятельной работы с правовой информацией, источниками права, в том числе с нормативными правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности.

Отбор содержания учебного материала осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат студентам успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Отличительными особенностями обучения являются:

- практико-ориентированный подход к изложению и применению правовой информации в реальной жизни;

- усиление акцента на формировании правовой грамотности лиц, имеющих, как правило, недостаточный уровень правовой компетентности;
- создание условий адаптации к социальной действительности и будущей профессиональной деятельности;
- акцентирование внимания на вопросах российской правовой системы в контексте ее интеграции в международное сообщество;
- формирование уважения к праву и государственно-правовым институтам с целью обеспечения профилактики правонарушений в молодежной среде;
- обеспечение необходимых правовых знаний для их практического применения в целях защиты прав и свобод личности молодежного возраста.

При изучении практико-ориентированных вопросов по трудовому, гражданскому, уголовному, административному и иным отраслям права, обеспечивающим правовую компетентность в дальнейшей профессиональной деятельности, применяются такие формы деятельности обучающихся:

как работа с правовой информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов сети Интернет;

- подготовка и реализация проектов по заранее заданной теме;
- исследование конкретной темы и оформление результатов в виде реферата, доклада с презентацией на мини-конференции;
- работа с текстами учебника, дополнительной литературой;
- решение практических задач, выполнение тестовых заданий по темам;
- участие в ролевых, имитационных, сюжетных, деловых играх;
- участие в дискуссиях, брейн-рингах;
- решение задач;
- работа с документами.

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

личностных:

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

метапредметных:

- выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

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

предметных:

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 128 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 85 часов,
- самостоятельная работа студента - 43 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.11 Естествознание

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 11 Естествознание включает в себя три основных раздела: «Физика», «Химия», «Биология». Каждый из вышеперечисленных разделов разработан в соответствии с примерными программами общеобразовательных дисциплин физика, химия, биология для профессиональных образовательных учреждений (регистрационный № 324 от 23.07.2015 ФГАУ «ФИРО»), с учетом «Рекомендации, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017г. Программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание» обеспечивает реализацию рабочей программы воспитания в направлении достижения студентами следующих направлений:

• *метапредметных:*

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

• *предметных:*

- сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации

для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

— сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 162 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 108 час,
- самостоятельная работа студента 54 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.12 География

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.Поварское и кондитерское дело. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики, астрономии, литературы, истории. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины служат базой для дальнейшего изучения экономики, экологических основ природопользования.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения

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

• **личностных**:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

— умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

— критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

— креативность мышления, инициативность и находчивость;

• метапредметных:

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

— умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

— осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

— умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

— представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

— понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• предметных:

— владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

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

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

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

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

— владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 36 часа,

- самостоятельная работа студента 18 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.13 Астрономия

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в Краевом государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования (далее КГБОУСПО) «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности». КГБОУСПО реализует образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа по астрономии разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия». В соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов» в редакции от 25.05.2017 г. (протокол № 3).

На основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол от 21.07.2015 г. № 3).

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания и математики. Общие компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, основ философии., физики.

Содержание программы «Астрономия » направлено на достижение следующих целей:

- Понимать сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законах, открытых в земных условиях, о единстве мегамира и микромира, - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к астрологии.

- Овладеть умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- Развивать познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- Воспитывать убежденность в возможности познания законов природы, использовать достижения астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимость сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовность к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- Использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины «Астрономия» происходит формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС специальностей

метапредметных:

-использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

-использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

-умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

-умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

-умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

-владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;

-владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

-формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни -формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **54 часов**, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка **36 часов**

- самостоятельная работа студента **18 часов**.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.14 Экология

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» предназначена для реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа разработана с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з) учебной дисциплины «Экология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов в редакции от 17.03.2015 г (протокол № 06-259) и от 25.05.2017 г.(протокол №3).

Дисциплина по выбору. Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области естествознания, географии, истории. Знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении экологических основ природопользования, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Целями и задачами дисциплины:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

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

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

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

• **личностных:**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

• **метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• **предметных:**

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 57 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 39 часов,
- самостоятельная работа обучающихся 18 часов

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 43.02.015 Поварское и кондитерское дело.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории и обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении технологии планирования профессиональной карьеры, основ экономики отрасли и правового обеспечения профессиональной деятельности.

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

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

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем

должен знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 54 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов,
- самостоятельная работа - 6 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык)

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубления знаний по дисциплине ОУД.02 Иностранный язык, а также изучение профессиональной терминологии, знакомство с производственными процессами на иностранном языке, с использованием полученных знаний при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: МДК.01.01. Организация монтажных работ промышленного оборудования и контроль за ними, МДК.02.01. Эксплуатация промышленного оборудования, МДК.02.02 Эксплуатация оборудования пищевых производств.

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

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

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

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 172 часов, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 152 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Немецкий язык)

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

Дисциплина реализуется после таких смежных дисциплин, как: ОУД.01 Русский язык, ОУД.01.02 Литература, ОУД.04 История, ОУД.12 География. Продолжение развития языковой компетенции и углубление знаний по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности при изучение профессиональной терминологии, знакомстве с производственными процессами на иностранном языке, продолжается при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Изучение дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности дает возможность студентам приобрести высокий уровень владения терминологией, грамотное построение предложений и речи. Для участников WorldSkills знание терминологии по специальности на иностранном языке ускорит ознакомление с заданиями чемпионата, а также доступ к англоязычной литературе, методикам, обмену опытом с иностранными коллегами.

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;

- артикль: определенный, неопределенный. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;

- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

- наречия в сравнительной и превосходной степенях;

- личные и неопределённо-личные местоимения;

- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum Aktiv; Präsens, Präteritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum Passiv.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 152 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области биологии. Общие знания и умения, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться для поддержания работоспособности, профилактики, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
- основы здорового образа жизни.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 152 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психологии общения

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

Рабочая программа дает распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) с учетом междисциплинарных и внутри дисциплинарных связей, логики учебного процесса.

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения изучается после прохождения таких дисциплин и профессиональных моделей, как: ОГСЭ.02 История, ЕН.01 Химия; ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения изучается параллельно с такими дисциплинами и профессиональными модулями: ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОГСЭ.04 Физическая культура; ЕН.02 Экологические основы природопользования; ЕН.03 Математика; ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОП.08 Охрана труда; ОП.10 Дизайн и эстетика кулинарных изделий; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель учебной программы – формирование персонала с определёнными психологическими и нравственными качествами, необходимыми в повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика повара, кондитера;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов (из них теоретических – 24ч., практических – 10 часов);

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области литературы, русского языка, обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении правовых основ профессиональной деятельности, технологии планирования профессиональной карьеры, деловой культуры

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- ✓ строить грамотную речь в соответствии с языковыми нормами литературного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, стилистическими нормами);
- ✓ отбирать языковой материал в соответствии с различными видами речевого общения;
- ✓ соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах общения;
- ✓ редактировать текст, ориентированный на ту или иную форму речевого общения;
- ✓ верно сочетать в собственном высказывании лексические единицы;
- ✓ анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- ✓ отбирать языковой материал в соответствии с различными видами речевого общения;
- ✓ работать с орфоэпическим, толковым и др. видами лингвистических словарей;
- ✓ грамотно использовать в речи профессиональную лексику;
- ✓ владеть основными приемами информационной переработки текста;
- ✓ устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи.

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

- ✓ природу языка, его связь с обществом и мышлением, его функции;
- ✓ различие между языком и речью;
- ✓ качества хорошей речи (точность, логичность, чистота, выразительность, уместность, богатство)
- ✓ смысл понятий: литературный язык, языковая норма, культура речи;
- ✓ орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в разных сферах общения; специфику устной и письменной речи;
- ✓ сложные случаи употребления имен существительных и числительных в речи;
- ✓ синтаксические и пунктуационные нормы современного русского языка;
- ✓ принципы русской орфографии; правописание разных частей речи;
- ✓ правила продуцирования текстов разных деловых жанров;
- ✓ особенности выступлений в различных жанрах, правила подготовки выступлений.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 56 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 560 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 6 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.01 Химия

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

Математический и общий естественнонаучный цикл

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики и физики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей: ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

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

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

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 164 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 часа;
теоретической аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа;
лабораторно-практической учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

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

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области физики, географии, биологии, химии, истории. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей: ЕН.01 Химия, ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.03 Математика

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

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

- анализировать сложные функции и строить их графики;
- выполнять действия над комплексными числами;
- вычислять значения геометрических величин;
- производить операции над матрицами и определителями;
- решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики;
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;

– решать системы линейных уравнений различными методами;

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

- основные математические методы решения прикладных задач;
- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления;
- роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
- лабораторные работы и практические занятия – 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

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

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связанная с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое организаций питания.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение теоретических знаний, а также формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам изготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

– методики составления рационов питания

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Микробиология

Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов

Тема 1.2 Физиология, генетика и культивирование микроорганизмов

Тема 1.3 Экология микроорганизмов

Тема 1.4 Пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания. Гельминтозы

Тема 1.5 Микробиология пищевых продуктов, кондитерских и кулинарных изделий

Раздел 2. Гигиена и санитария

Тема 2.1 Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания

Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

Тема 2.3 Личная гигиена работников общественного питания. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на ПОП

Раздел 3. Физиология питания

Тема 3.1 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 3.2 Пищеварение и обмен веществ

Тема 3.3 Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 3.4 Диетическое и лечебно-профилактическое питание

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа

лабораторные работы и практические занятия – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

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

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- значение контроля качества, основные понятия;
- классификацию показателей качества;
- правила отбора проб, основные понятия, подготовку проб к испытаниям;

- методы контроля качества продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям;

- организацию контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания.

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.3 Товароведная характеристика продуктов

Тема 1.4 Взаимозаменяемость сырья

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

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

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Раздел 3. Контроль качества продукции общественного питания

Тема 3.1 Показатели качества, их классификация

Тема 3.2 Методы контроля качества

Тема 3.3 Организация контроля качества в предприятиях ОП

Тема 3.4 Отбор проб

Тема 3.5 Органолептическая оценка качества продукции

Тема 3.6 Определение физико-химических показателей качества продукции

Тема 3.7 Фальсификация и идентификация

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов

лабораторные работы и практические занятия – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организации питания

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

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» является предшествующей дисциплиной: ОП.04 «Организация обслуживания»; ОП.08 «Охрана труда»; ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»; ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»; ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»; ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»; ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Параллельно изучаются следующие дисциплины и профессиональные модули: ЕН.01 Химия; ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья; ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»; ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Данная рабочая программа направлена на формирование профессиональных компетенций связанных с организацией рабочего места, эксплуатацией оборудования при выполнении работ по профессии «Повар», «Кондитер», «Пекарь» в рамках сдачи демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills компетенций: 32 Кондитерское дело, 34 Поварское дело, 47 Хлебопечение. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания

Тема 1.1. Производственный контроль (система ХАССП)

Тема 1.2. Технологическое оборудование предприятий питания

Тема 1.3. Механическое оборудование: назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Тема 1.4. Тепловое оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Тема 1.5. Холодильное оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания

Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

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

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда.

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

выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

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

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;

- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки;

- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов;

Разделы и темы учебной дисциплины:

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

Тема 7. Правила подачи кулинарной, продукции, напитков кондитерской

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 9. Специальные формы обслуживания

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часа,

из них 22 часа практических занятий;

самостоятельной работы обучающегося - 10 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл базовой части ФГОС СПО по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа даёт распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учётом междисциплинарных и внутридисциплинарных связей, логики учебного процесса.

Учебная дисциплина ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг» изучается на четвёртом курсе и является предшествующей для МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала».

Предшествующими для изучения дисциплины являются ОУД.03 «Математика», ОУД.07 «Информатика», ОУД.9 Экономика.

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области экономической теории, основ менеджмента и маркетинга приобретение умений применять эти знания и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для успешной практической деятельности выпускников.

Задачами освоения учебной дисциплины являются:

- усвоение основных технико-экономических показателей деятельности предприятия;
- освоение основных понятий в области менеджмента;
- установление сущности и основных категорий менеджмента;
- изучение вопросов, связанных с принятием управленческих решений, овладение умениями их принятия;

- методы изучения рынка, анализа окружающей среды;
- конкурентную среду, виды конкуренции, показатели оценки конкурентоспособности;
- этапы маркетинговых исследований, их результат.

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

- определять показатели, характеризующие рыночную ситуацию на отдельном рынке;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

- базовые понятия экономической науки;
- историю развития экономики;
- виды экономических систем;
- типы рыночных структур;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Экономика

Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства

Тема 1.2. Предприятие как объект хозяйствования и субъект предпринимательской деятельности

Тема 1.3 Основные фонды предприятия

Тема 1.4оборотные средства предприятия

Тема 1.5 Трудовые ресурсы предприятия

Тема 1.6 Издержки предприятия

Тема 1.7 Ценообразование в организациях предприятий общественного питания

Тема 1.8 Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания

Тема 1.9 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания

Раздел 2. Менеджмент

Тема 2.1 Сущность и содержание понятия «менеджмент»

Тема 2.2 Основные функции управления

Тема 2.3 Организация как система

Тема 2.4 Руководство, власть и лидерство

Раздел 3. Маркетинг

Тема 3.1 Понятие маркетинга. Принципы, функции и концепции маркетинга как научно-практической дисциплины

Тема 3.2 Организация маркетинговой деятельности на предприятии

Тема 3.3 Маркетинговая среда предприятия

Тема 3.4 Товар в комплексе маркетинга

Тема 3.5 Ценообразование и продвижение в маркетинге

Тема 3.6 Целевой маркетинг

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 124 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

лабораторные работы и практические занятия – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл базовой части ФГОС СПО по специальности 43.02.15, является общепрофессиональной дисциплиной и изучается на 4 курсе (7семестр).

Данная дисциплина базируется на ранее приобретенных знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин ОУД.04 «История», ОУД.10 «Право», ОУД.8 «Обществознание», ОУД.12 «География», ОП.8. Охрана труда, использует знания по дисциплине ОГСЭ.06 «Русский язык и культура речи» (в части формирования профессиональной лексики и грамотности речи). Является дополнительной основой для изучения профессиональных модулей ПМ.00 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

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

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Право и экономика

Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3 Экономические споры

Раздел 2. Труд и социальная защита населения

Тема 2.1 Трудовое право как отрасль права

Тема 2.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства населения РФ

Тема 2.3 Трудовой договор

Тема 2.4 Рабочее время и время отдыха

Тема 2.5 Заработная плата

Тема 2.6 Трудовая дисциплина

Тема 2.7 Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 2.8. Трудовые споры

Раздел 3. Административное право.

Тема 3.1 Административные правонарушения и административная ответственность

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- лабораторные работы и практические занятия – 8 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 6 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Разделы и темы учебной дисциплины:

Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины

Раздел I. Автоматизированная обработка информации

Тема 1.1 Информация и информационные процессы

Тема 1.2 Технические средства информационных технологий

Тема 1.3 Информационные системы

Раздел II. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1 Программное обеспечение персонального компьютера

Тема 2.2 Прикладное программное обеспечение

Тема 2.3 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.4 Оформление документов с помощью программы MS Word

Тема 2.5 Обработка данных средствами электронных таблиц MS Excel

Тема 2.6 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в MS Access

Тема 2.7 Технология обработки графической информации

Тема 2.8 Создание презентаций в MS Power Point

Раздел III. Системы машинного перевода

Тема 3.1 Средства автоматизации переводов

Раздел IV. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

Тема 4.1 Локальные вычислительные сети

Тема 4.2 Технология Интернет

Тема 4.3 Основы проектирования Web-страниц

Раздел V. Основы компьютерной и информационной безопасности

Тема 5.1 Информационная безопасность

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

лабораторные работы и практические занятия – 42 часа

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

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

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности и с дисциплинами: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03.Техническое оснащение организаций питания, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у выпускников представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;

- оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- оформлять документы;
- описывать значимость своей профессии;
- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- инструктировать подчиненный персонал в области безопасной организации работ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современную научную и профессиональную терминологию;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психологию коллектива и личности;
- основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов;
- сущность гражданско-патриотической позиции;
- общечеловеческие ценности;
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- способы и формы инструктирования персонала в области соблюдения требований по безопасной организации работ.

Разделы и темы учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1. Правовые основы охраны труда в Российской Федерации

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3. Основы обеспечения электробезопасности и пожарной безопасности

Тема 3.1 Воздействие электрического тока

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часов;

лабораторные работы и практические занятия – 10 часа

самостоятельной работы обучающегося – 4 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При изучении дисциплины используются знания обучающихся по ОУД.06 ОБЖ, ОУД.11 Естествознание, ОУД.12 География, ОУД.14 Экология.

Дисциплина изучается одновременно с ОП.08 Охрана труда, что даёт возможность изучать часть материала интегрировано. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, обучающиеся могут использовать и применять при изучении профессиональных модулей, при прохождении всех видов практик.

Целью изучения учебной дисциплины являются вооружение будущих выпускников средних специальных учебных заведений теоретическими и практическими навыками, необходимыми для: идентификации опасностей техногенного происхождения в повседневных и чрезвычайных ситуациях; создания комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека в штатных условиях; разработки и реализации мер защиты среды обитания от негативных воздействий; проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями экологической безопасности; обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и при стихийных явлениях; участия в работах по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Задачей дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий труда, к защите населения и производственных объектов в чрезвычайных ситуациях, а также применять профессиональные знания в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.

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

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

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

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

- область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).

Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).

Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.

Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе.

Тема 2.2 Военская обязанность. Особенности военной службы.

Тема 2.3 Огневая, строевая и медицинская подготовка.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

лабораторные работы и практические занятия – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.10 Бизнес-планирования

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл вариативной части ФГОС СПО по специальности Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа даёт распределение учебных часов по разделам учебной дисциплины и устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учётом междисциплинарных и внутридисциплинарных связей, логики учебного процесса.

Учебная дисциплина ОП.10 «Бизнес - планирование» изучается на протяжении двух семестров. Параллельно изучаются учебные дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.12 Технология планирования профессиональной карьеры.

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области бизнес - планирования, приобретение умений их использования в практической деятельности и формирование необходимых компетенций.

Задачами освоения учебной дисциплины являются:

- усвоение основных понятий в области бизнес - планирования;
- изучение целей, задач, предмета, объектов, функций, методов бизнеса;
- рассмотрение принципов создания собственного бизнеса;
- изучение современных технологий управления предприятием, процедур разработки бизнес - процессов предприятий;
- приобретение умений презентовать идеи.

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

- различать типы бизнес - планов;
- оценивать риски, связанные с бизнесом;
- создавать и анализировать бизнес - концепцию и обоснованно выбирать бизнес - модель собственного бизнеса;
- принимать в расчёт экологический и социальный аспекты во время планирования и внедрения бизнес - модели;
- проводить анализ ближнего и внешнего окружения;
- использовать современные технологии;
- оценить значение целевых аудиторий;
- распознавать различные целевые аудитории;
- анализировать целевые аудитории;
- определять целевые аудитории;
- применять методы принятия оптимальных решений, касающихся целевых аудиторий;
- описывать целевые аудитории для конкретных товаров/услуг, принимая в расчёт ценности, присущие различным целевым аудиториям;
- оценивать размер целевой аудитории;
- различать и структурировать для своего проекта управляющие, операционные и поддерживающие бизнес-процессы;
- описывать, анализировать и оптимизировать бизнес – процессы в рамках своего бизнес – плана;
- строить диаграмму Ганта;
- обосновывать причины выбора конкретных организационных структур;
- обоснованно выбирать наиболее подходящую организационно – правовую форму предпринимательской фирмы;
- проводить исследование различных рынков в географическом регионе, в сети Интернет;
- планировать и определять каналы и связи сбыта;
- разрабатывать и планировать маркетинговые программы;
- управлять проектами, эффективностью продаж (затраты на привлечение и удержание клиентов), бюджетом и финансовыми потоками;
- проводить холодные звонки, SMO, e - mail – рассылки и сбор базы подписчиков;
- создавать контент (копирайтинг), обратную связь с потребителями;
- разрабатывать промо – акции;

- оценивать разные средства рекламы, рекламные стратегии;
- рассчитывать стоимость рекламных мероприятий;
- обосновывать и оценивать выбор маркетинговых мероприятий;
- разрабатывать финансовый план с использованием различных способов финансирования, соответствующих жизненному циклу компании;
- применять различные методы финансового планирования;
- использовать разнообразное программное обеспечение для финансового планирования;
- рассчитывать затраты, связанные с запуском стартапа;
- рассчитывать прибыль и убытки;
- анализировать возможные объёмы продаж в соответствии с целевыми рынками;
- вести расчёты, связанные с оплатой труда;
- рассчитывать постоянные и переменные издержки в бизнесе;
- адекватно оценивать финансовые и иные бизнес - риски, оперативно управлять ими;
- отдавать приоритет устойчивому развитию бизнеса;
- оценивать важность экологической, социальной и экономической устойчивости и значение для будущих поколений;
- пояснять необходимость кратко - средне – и долгосрочных целей для устойчивого развития бизнеса;
- определять различные области устойчивого развития;
- проводить оценку человеческих ресурсов и осуществлять мотивацию персонала;
- предусматривать возможность дальнейшего развития или варианты выхода из бизнеса;
- подготавливать необходимый пакет документов для регистрации ИП / ООО;
- оформлять договора;
- готовить деловые электронные презентации.

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

- роль и значение бизнес-плана;
- существенные различия типов бизнес - планов;
- применение способов «генерации» и выбора бизнес - идеи;
- методы оценки реализуемости бизнес - идеи;
- важность выбора подходящего названия компании;
- как оценивать конкурентоспособность бизнес - идеи;
- значение эффективного планирования и организации труда;
- важность постоянного профессионального роста;
- определение целевой аудитории бизнеса, определенной группы людей;
- способы определения целевой аудитории;
- методы анализа целевых аудиторий;
- характеристики клиентов, которых бизнес хочет привлечь в первую очередь;
- методы определения размера целевой аудитории;
- сущность основных организационно – правовых форм и их различия;
- суть бизнес – процессов и описание полного жизненного цикла бизнес – процесса;
- аннотации, применяемые для моделирования бизнес – процессов;
- суть и способы планирования работ;
- важность оперативного планирования рабочего процесса;
- различные маркетинговые стратегии;
- конкретные цели маркетинга;
- цели маркетингового планирования;
- тактики продвижения товаров/услуг на рынке;
- методы определения круга потенциальных покупателей;
- методы удовлетворения потребности в выбранных товарах/услугах;
- 4 «Р» и взаимовлияние элементов 4 «Р»;
- влияние маркетинговых мероприятий на успех компании;
- важную роль рекламы, разнообразие рекламных стратегий, разнообразие рекламных средств;
- преимущества и недостатки различных методов рекламы для конкретных товаров/услуг;
- стоимость рекламных мероприятий, привлечения новых и удержания постоянных клиентов;

- возможность аутсорсинга;
- необходимость, методы и временные рамки финансового планирования;
- варианты и сопутствующие риски;
- финансовые механизмы государственной поддержки;
- современные банковские технологии;
- как защитить свой бизнес;
- расчёт затрат, связанных с запуском стартапа;
- периоды отчётности;
- иметь представления об издержках;
- расчёт объёма продаж;
- расчёт прибылей и убытков;
- расчёт зарплат и налоговых платежей;
- методологию экономического анализа;
- важность оперативного планирования бизнес – процесса;
- источники финансирования стартового этапа становления фирмы и последующих этапов развития бизнеса;
- важность, актуальность, необходимость, значение, преимущества плана устойчивого развития;
- необходимость кратко - средне – и долгосрочных целей;
- реализация стратегий развития бизнеса;
- значимость официальной регистрации фирмы;
- процедуры регистрации фирмы;
- процедуры открытия расчётного счёта в банке;
- варианты организации и ведения бухгалтерского учёта.

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Бизнес – планирование как инструмент управления бизнесом

Тема 1.1 Планирование в бизнесе

Раздел 2. Целевая группа

Тема 2.1 Анализ рынка и отрасли

Тема 2.2 Целевые рынки (потребители)

Тема 2.3 Рынки сбыта товаров (услуг)

Раздел 3. Маркетинговое планирование

Тема 3.1 План маркетинга

Раздел 4. Планирование рабочего процесса

Тема 4.1 Правовое обеспечение деятельности организации

Тема 4.2 Планирование производства

Тема 4.3 Планирование организации труда

Раздел 5. Техничко – экономическое обоснование проекта

Тема 5.1 Стратегия финансирования

Тема 5.2 Программное обеспечение финансового планирования

Тема 5.3 Себестоимость и ценообразование

Тема 5.4 Финансовый план

Тема 5.5 Оценка риска и страхование

Раздел 6. Устойчивое развитие

Тема 6.1 Направления устойчивого развития организации

Раздел 7. Продвижение фирмы

Тема 7.1 Продвижение бизнеса

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 79 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;

лабораторные работы и практические занятия – 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.11 Дизайн и эстетика кулинарных и кондитерских изделий

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

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связанна с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, с дисциплиной ОП 04. Организация обслуживания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать эскизы пирожных и тортов различной конфигурации;
- рисовать эскизы оформления блюд и кулинарных изделий;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов пирожных и тортов;
- выполнять лепку макетов блюд и кулинарных изделий;
- оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления украшений;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления изделий;
- применять современные способы декорирования изделий;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- выполнять фигурную резку фруктов, овощей;
- рисовать соусами, шоколадом, глазурью, различного вида орнамент;
- выполнять плоские и объемные элементы оформления кулинарных изделий с использованием сыра, чипсов из фруктов, различных видов теста;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- основы рисунка, цветоделения, композиции;
- виды орнаментов;
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания изделий / блюд;
- основные приемы изготовления украшений;
- технику и варианты оформления изделий / блюд;
- требования к безопасности хранения блюд и элементов для их декорирования.
- приемы безопасной работы с инструментами для карвинга;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- основы карвинга;
- актуальные направления в оформлении и декорировании изделий / блюд;

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы эстетики и дизайна

Тема 1.1. Общие понятия эстетики и дизайна

Тема 1.2. Цвет в кулинарном и кондитерском деле

Тема 1.3. Основы рисования

Раздел 2. Дизайн и эстетика кулинарных изделий

Тема 2. 1 Дизайн в оформлении кулинарных изделий

Раздел 3. Дизайн и эстетика кондитерских изделий

Тема 3.1 Основы лепки

Тема 3.2 Приготовление украшений и декорирование кондитерских изделий

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 121 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -106 часов,

лабораторные работы и практические занятия – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.12 Технология планирования профессиональной карьеры

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, права, обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.04 Организация обслуживания, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности и профессиональных модулей.

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составить план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- оформлять документы;
- описывать значимость своей специальности;
- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;
- анализировать и систематизировать знания об актуальных проблемах современного общества;
- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья;
- соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи;
- обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции;
- хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

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

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структура плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психология коллектива;
- психология личности;
- основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов;
- сущность гражданско-патриотической позиции;
- общечеловеческие ценности;
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности;
- основные социальные проблемы современного общества и пути их разрешения;
- требования производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)).

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение

Тема 1.1 Введение в дисциплину

Раздел 2 Рынок труда и управление занятостью

Тема 2.1 Понятие и особенности современного рынка труда

Раздел 3. Управление профессиональной карьерой

Тема 3.1 Карьера

Тема 3.2 Тактика карьерного роста

Тема 3.3 Эффективное организационное поведение

Раздел 4. Стратегия и тактика самопрезентации

Тема 4.1 Самопрезентация в профессиональном резюме

Тема 4.2 Письма поддержки

Тема 4.3 Собеседование с работодателем

Тема 4.4 Имидж кандидата

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

лабораторные работы и практические занятия – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.13 Введение в специальность

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, за счет вариативной части.

Учебная дисциплина ОП.13 Введение в специальность относится к вариативной части образовательной программы профессионального цикла, изучается на втором курсе одновременно с ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Учебная дисциплина является введением, перед изучением профессиональных модулей: ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд и изделий;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- решать задачи, соответствующие его квалификации и квалификационным требованиям, указанным в федеральном государственном образовательном стандарте;
- использовать умения в процессе освоения содержания ОПОП и перспектив своей будущей профессии.

знать:

- нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при работе в современных цехах;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

- приемы складывания салфеток;
- правила и техника подачи горячих напитков;
- общую характеристику специальности, ее место в социально-экономической сфере;
- требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО.

Разделы и темы учебной дисциплины:

Раздел 1. Специальность в рыночной экономической сфере

Тема 1.1. Специальность в современных условиях

Тема 1.2. Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов и простых блюд

Тема 1.3. Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий

Тема 1.4. Организация и ведение процессов приготовления кондитерских изделий

Тема 1.5 Организация и ведение процессов приготовления кофе на кофе машине, подготовка салфеток и способы складывания для сервировки стола

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося 38 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
- лабораторные работы и практические занятия 24
- внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося 4 часа.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь **практический опыт в**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контролю хранения и расхода продуктов.

Должен уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

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

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

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

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

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

Должен знать:

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

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

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

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

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

правила составления заявок на продукты

В состав профессионального модуля входят:

- МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

- УП.01 Учебная практика.

- ПП.01 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

всего 243 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 13 часов;

учебной практики – 18 часов;

производственной практики – 108 часов.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт

- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знания

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В состав профессионального модуля входят:

- МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- УП.02 Учебная практика.

- ПП.02 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

всего - 380 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часа;

- в том числе лабораторно-практических занятий – 70 часов;

- курсовые проекты – 16 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

Учебной практики – 36 часов;

производственной (по профилю специальности) практики – 144 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

уметь

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

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

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

знать

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

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

холодной кулинарной продукции;

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

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

уметь

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

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

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

знать

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

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

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

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

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

В состав профессионального модуля входят:

- МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- МДК.03.03 Технология молока и молочных продуктов;
- УП.03 Учебная практика.
- ПП.03 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

всего 400 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 184 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов,
в том числе лабораторно-практических занятий – 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;
учебной практики – 72 часов;
производственной практики – 144 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

В состав профессионального модуля входят:

- МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- УП.04 Учебная практика.
- ПП.04 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

всего 304 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 124 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 144 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»- является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

уметь:

- оценить наличие ресурсов.;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом.
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера;
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;
- обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады.
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию полуфабрикатов;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;
- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);
- хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;

- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

знать:

- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно - техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовление, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- важность контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;
- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовление реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структура плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- психология коллектива;
- психология личности;
- основы проектной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток;
- ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;

- техника общения, ориентированная на потребителя;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структура плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- психология коллектива;
- психология личности;
- основы проектной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности;

В состав профессионального модуля входят:

- МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- УП.05 Учебная практика.
- ПП.05 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

всего 538 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 322 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часа,

в том числе лабораторно-практических занятий – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 144 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности персонала

Рабочая программа профессионального модуля является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт** в

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь

- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.

знать

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуски готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;

- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

В состав профессионального модуля входят:

- МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного материала;
- УП.06 Учебная практика.
- ПП.06 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

всего – 172 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной практики– 36 часов,

производственной практики – 36 часов.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения профессионального модуля студент должен

иметь практический опыт:

- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;

уметь

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных ;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

– производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

– эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать

– нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

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

– правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

– методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

– пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

– правила и технологии расчетов с потребителями;

– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

– ассортимент вкусовых добавок к различным соусам и варианты их использования;

– температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд;

– технику нарезки, порционирования, сервировки, оформления и способы подачи готовых блюд.

– температуру подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

– риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции массового спроса;

- методы контроля безопасности

В состав профессионального модуля входят:

-МДК 07.01Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск;

- УП.07 Учебная практика.

- ПП.07 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы:

всего 428 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов,

в том числе лабораторно-практических занятий – 88 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 180 часа.