

**Аннотация программы**

Программа среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**Авторы:**

Сорокина Г.В. – преподаватель ГБПОУ ПТТТиС

Валуева О.В. – преподаватель ГБПОУ ПТТТиС

Коваленко О.И. – преподаватель ГБПОУ ПТТТиС

Момут Е.С. – преподаватель ГБПОУ ПТТТиС

Баум В.А. – преподаватель ГБПОУ ПТТТиС

Пустоветов В.А. – преподаватель ГБПОУ ПТТТиС

Усова Е.Т. – мастер п/о ГБПОУ ПТТТиС

Елкина Е.А. – мастер п/о ГБПОУ ПТТТиС

Черданцева М.В. – мастер п/о ГБПОУ ПТТТиС

Чугуевская Л.В. – мастер п/о ГБПОУ ПТТТиС

Калинина В.Е. – мастер п/о ГБПОУ ПТТТиС

Долгова О.М. – мастер п/о ГБПОУ ПТТТиС

Красников В.Е. – мастер п/о ГБПОУ ПТТТиС

**Правообладатель программы:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса», Россия, 357500, Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Университетская, 41

Нормативный срок освоения программы **2 года 10 месяцев** (146 недель, 3982 часов) при *очной*  форме подготовки на базе основного общего образования.

Квалификация выпускника: повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения………………………………………………………………………………………4

1.1. Требования к поступающим…………………………………………………………………………4

1.2. Нормативный срок освоения программы…………………………………………………………...4

1.3. Квалификационная характеристика выпускника ………………………………………………….4

2. Характеристика подготовки …………………………………………………………………….…….5

3. Учебный план …………………………………………………………………………………………..6

3.1. Календарный график учебного процесса………………………………………………………….11

4. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы ………...11

Приложение 1. Программа учебной дисциплины (Русский язык)

Приложение 2. Программа учебной дисциплины (Литература)

Приложение 3. Программа учебной дисциплины (Иностранный язык)

Приложение 4. Программа учебной дисциплины (Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия)

Приложение 5. Программа учебной дисциплины (История)

Приложение 6. Программа учебной дисциплины (Физическая культура)

Приложение 7. Программа учебной дисциплины (ОБЖ)

Приложение 8. Программа учебной дисциплины (Информатика и ИКТ)

Приложение 9. Программа учебной дисциплины (Физика)

Приложение 10. Программа учебной дисциплины (Химия)

Приложение11 Программа учебной дисциплины (Общество, вкл. экономику и право)

Приложение 12. Программа учебной дисциплины (Биология)

Приложение 13. Программа учебной дисциплины (География)

Приложение 14. Программа учебной дисциплины (Экология)

Приложение 15. Программа учебной дисциплины (История родного края)

Приложение 16. Программа учебной дисциплины (Экология моего края)

Приложение 17. Программа учебной дисциплины (Психология)

Приложение 18. Программа учебной дисциплины (Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве)

Приложение 19. Программа учебной дисциплины (Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров)

Приложение 20. Программа учебной дисциплины (Техническое оснащение и организация рабочего места)

Приложение 21. Программа учебной дисциплины (Экономические и правовые основы производственной деятельности)

Приложение 22. Программа учебной дисциплины (Безопасность жизнедеятельности)

Приложение 23. Программа учебной дисциплины (Основы предпринимательства)

Приложение 24. Программа профессионального модуля (Приготовление блюд из овощей и грибов)

Приложение 25. Программа профессионального модуля (Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста)

Приложение 26. Программа профессионального модуля (Приготовление супов и соусов)

Приложение 27. Программа профессионального модуля (Приготовление блюд из рыбы)

Приложение 28. Программа профессионального модуля (Приготовление блюд из мяса и домашней птицы)

Приложение 29. Программа профессионального модуля (Приготовление и оформление холодных блюд и закусок)

Приложение 30. Программа профессионального модуля (Приготовление сладких блюд и напитков)

Приложение 31. Программа профессионального модуля (Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий)

Приложение 32. Программа учебной дисциплины (Физическая культура)

**1. Общие положения**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон «Об образовании»;

– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»,

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

**Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль –** часть программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

**1.1. Требования к поступающим**

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

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев(146 недель, 3982 часа) при *очной* форме подготовки.

**1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей в качестве повара, кондитера.

**2. Характеристика подготовки**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе –прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара, кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОУД. 01 Русский язык (Приложение 1)

ОУД. 02 Литература (Приложение 2)

ОУД. 03 Иностранный язык (Приложение 3)

ОУД. 04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (Приложение 4)

ОУД. 05 История (Приложение 5)

ОУД. 06 Физическая культура (Приложение 6)

ОУД. 07 ОБЖ (Приложение 7)

ОУП. 08 проф. Информатика и ИКТ (Приложение 8)

ОУП. 09 базов. Физика (Приложение 9)

ОУП. 10 проф. Химия (Приложение 10)

ОУП. 10 базов. Общество, вкл. экономику и право (Приложение 11)

ОУП. 16 проф. Биология (Приложение 12)

ОУП. 17 базов География (Приложение 13)

ОУП. 18 базов. Экология (Приложение 14)

УД.п 19 История родного края (Приложение 15)

УД.п 20 Экология моего края(Приложение 16)

УД.п 21 Психология (Приложение 17)

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (Приложение 18)

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

(Приложение 19)

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 20)

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности (Приложение 21)

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 22)

ОП.06 Основы предпринимательства (Приложение 23)

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (Приложение 24)

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (Приложение 25)

ПМ.03 Приготовление супов и соусов (Приложение 26)

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приложение 27)

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 28)

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (Приложение 29)

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков (Приложение 30)

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (Приложение 31)

ФК.00 Физическая культура (Приложение 32).

**Приложение 1**

**Аннотации к рабочим программам дисциплин, профессиональных модулей:**

**Аннотация программы дисциплины ОУД.01 «Русский язык»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Русский язык**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* воспитание формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
* дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
* освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
* овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
* применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

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

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

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

* связь языка и истории, культуры русского и других народов;
* смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
* основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
* орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

***аудирование и чтение***

* использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
* извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

***говорение и письмо***

* создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
* соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
* соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
* использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

* осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
* развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
* увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
* совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
* самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 128 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***128*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***78*** |
| в том числе: |  |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***50*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *50* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме экзамена* | |

**Приложение 2**

**Аннотация программы дисциплины ОУД.02 «Литература»**

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**литература**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессии

19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

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

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

* создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
* участия в диалоге или дискуссии;
* самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
* определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
* определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 295 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 195 часов;

самостоятельной работы обучающегося 100 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***295*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 195 |
| в том числе: |  |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***100*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *100* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме экзамена* | |

**Приложение 3**

**Аннотация программы дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык»**

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Иностранный язык**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Программа ориентирована на достижение следующих результатов:

* **личностных:**
* сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
* сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
* развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
* осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;
* умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
* готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метапредметных:

* умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
* владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
* умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
* умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

* сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
* владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
* достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
* сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***255*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 171 |
| в том числе: |  |
| Практические работы | *171* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***84*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *84* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

**Приложение 4**

**Аннотация программы дисциплины ОУД.04 «Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Программа ориентирована на достижение 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 по- вседневной 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 обра- зовательной, 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 вос- принимать 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 по- иска 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.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 342 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося 114 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***342*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***228*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *36* |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***114*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *114* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме экзамена* | |

**Приложение 5**

**Аннотация программы дисциплины ОУД.05 «История»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**История**

* 1. **Область применения примерной рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в базовый общеобразовательный цикл.

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

Программа ориентирована на достижение следующих результатов

* **личностных:**
* сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ува­жения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
* становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собствен­ного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с об­щечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* **метапредметных:**
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных техно­логий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсо­сбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасно­сти;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* **предметных:**
* сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
* владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
* сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
* владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
* сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***255*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***171*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *-* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***84*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *84* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 6**

**Аннотация программы дисциплины ОУД.06 «Физическая культура»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

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

* личностных:
* понимание необходимости личного участия в формировании собственного здоровья;
* навыки формирования собственной культуры здорового образа жизни;
* знания о функциональных возможностях организма, способах профилактики заболеваний и перенапряжения;
* готовность и способность к саморазвитию и самообучению;
* готовность к личностному самоопределению;
* уважительное отношение к иному мнению;
* овладение навыками сотрудничества с взрослыми людьми и сверстниками;
* этические чувства доброжелательности, толерантности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам и обстоятельствам других людей;
* положительные качества личности и умение управлять своими эмоциями;
* дисциплинированность, внимательность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
* навыки творческого подхода в решении различных задач, к работе на результат;
* оказание бескорыстной помощи окружающим.
* метапредметных:
* умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить для себя новые задачи, акцентировать мотивы и развивать интересы своей познавательной деятельности;
* умение планировать, контролировать и объективно оценивать свои физические, учебные и практические действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
* самостоятельно оценивать уровень сложности заданий (упражнений) в соответствии с возможностями своего организма;
* умение работать в команде**:**находить компромисы и общие решения, разрешать конфликты на основе согласования различных позиций;
* формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение, умение вести дискуссию, обсуждать содержание и результаты совместной деятельности.
* предметных:
* владение представлениями о современной науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
* характеризуют умение и опыт обучающихся, которые приобретаются и закрепляются в процессе освоения учебного предмета «Физическая культура».

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***255*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***171*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *168* |
| контрольно-оценочная часть (тестирование, зачёты) | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***84*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа:  по совершенствованию индивидуальных физических качеств обучающихся; по совершенствованию избранного вида спортивной деятельности; по выполнению рефератов, по спортивной тематике | *84* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме зачета* | |

**Приложение 7**

**Аннотация программы дисциплины ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы безопасности жизнедеятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

* личностных:
* основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
* потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
* основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* понимание необходимости личного участия в формировании собственного здоровья;
* навыки формирования собственной культуры здорового образа жизни;
* знания о функциональных возможностях организма, способах профилактики заболеваний и перенапряжения;
* готовность и способность к саморазвитию и самообучению;
* готовность к личностному самоопределению;
* уважительное отношение к иному мнению;
* овладение навыками сотрудничества с взрослыми людьми и сверстниками;
* этические чувства доброжелательности, толерантности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам и обстоятельствам других людей;
* положительные качества личности и умение управлять своими эмоциями;
* дисциплинированность, внимательность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
* навыки творческого подхода в решении различных задач, к работе на результат;
* оказание бескорыстной помощи окружающим.
* метапредметных:
* основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
* порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
* умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить для себя новые задачи, акцентировать мотивы и развивать интересы своей познавательной деятельности;
* умение планировать, контролировать и объективно оценивать свои физические, учебные и практические действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
* самостоятельно оценивать уровень сложности заданий (упражнений) в соответствии с возможностями своего организма;

предметных:

* состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
* основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
* основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
* требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
* владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *10* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *36* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 8**

**Аннотация программы дисциплины ОУД. 08 проф «Информатика и ИКТ»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Информатика и ИКТ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***162*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *100* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***54*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *54* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

**Приложение 9**

**Аннотация программы дисциплины ОУП. 09 «Физика»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физика**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

* личностных:
* чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физи­ческой науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятель­ности и быту при обращении с приборами и устройствами;
* готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
* умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
* умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
* метапредметных:
* использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
* использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систе­матизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, фор­мулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реа­лизации;
* умение использовать различные источники для получения физической ин­формации, оценивать ее достоверность;
* умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;
* предметных:
* сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Все­ленной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
* владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
* владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
* умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и де­лать выводы;
* сформированность умения решать физические задачи;
* сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
* сформированность собственной позиции по отношению к физической инфор­мации, получаемой из разных источников.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***162*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *26* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***54*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *54* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 10**

**Аннотация программы дисциплины ОУП. 10 проф «Химия»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Химия**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

* **личностных:**
* Системное и сознательное усвоение основного содержания курса химии, способов самостоятельного получения, переработки, функционального и творческого применения знаний, необходимых для понимания научной картины мира.
* Раскрытие роли химии в познании природы и ее законов, в материальном обеспечении развития цивилизации и повышения уровня жизни общества, в понимании необходимости школьного химического образования как элемента общей культуры и основы жизнеобеспечения человека в условиях ухудшения состояния окружающей среды.
* Раскрытие универсальности и логики естественнонаучных законов и теорий, процесса познания природы и его возвышающего смысла, тесной связи теории и практики, науки и производства.
* Развитие интереса и внутренней мотивации учащихся к изучению химии, к химическому познанию окружающего нас мира веществ.
* Овладение методологией химического познания и исследования веществ, умениями характеризовать и правильно использовать вещества, материалы и химические реакции, объяснять, прогнозировать и моделировать химические явления, решать конкретные проблемы.
* Выработка умений и навыков решения химических задач различных типов, выполнение лабораторных опытов и проведения простых экспериментальных исследований, интерпретация химических формул и уравнений и оперирование ими.
* **метапредметных:**
* осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
* Внесение значимого вклада в формирование целостной картины природы, научного мировоззрения, системного химического мышления, формирование на их основе гуманистических ценностных ориентиров и выбора жизненной позиции.
* Обеспечение вклада учебного предмета химии в экономическое образование и воспитание химической , экологической и общей культуры учащихся.
* Использование возможностей химии как средства социализации и индивидуального развития личности.
* **предметных:**
* сформированность представлений о роли и месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
* Развитие стремления учащихся к продолжению естественнонаучного образования и адаптации к меняющимся условиям жизни в окружающем мире.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***255*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***171*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *18* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***84*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *84* |
| ***Итоговая аттестация***в форме экзамена | |

**Приложение 11**

**Аннотация программы дисциплины ОУП. 11 «Обществознание (вкл. Право и Экономику)»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Обществознание**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** дисциплина входит в базовый общеобразовательный цикл.

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

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

* личностных:
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
* гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и обще­человеческие, гуманистические и демократические ценности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
* готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессио­нальной и общественной деятельности;
* осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенацио­нальных проблем;
* ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
* метапредметных:
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источни­ков;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных тех­нологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;
* предметных:
* сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
* владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
* владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
* сформированнность 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;
* сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 84 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***255*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***171*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *-* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***84*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *84* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

**Приложение 12**

**Аннотация программы дисциплины ОУП. 15 проф «Биология»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Биология**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

* **личностных:**
* сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
* понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
* способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
* владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
* способность руководствоваться в своей деятельности современными принци­пами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
* готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
* обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного обо­рудования;
* способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики от­равлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
* готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
* **метапредметных:**
* осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
* повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
* способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
* способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
* умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;
* проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
* способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
* способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
* способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
* **предметных:**
* сформированность представлений о роли и месте биологии в современной на­учной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
* владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
* владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
* сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
* сформированность собственной позиции по отношению к биологической ин­формации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *6* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *36* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 13**

**Аннотация программы дисциплины ОУП. 17 «География»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**География**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

* личностных:
* сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и спо­собность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
* сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудни­честве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
* умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
* критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
* креативность мышления, инициативность и находчивость;
* метапредметных:
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
* умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
* представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
* понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
* предметных:
* владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
* владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
* сформированность системы комплексных социально ориентированных гео­графических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
* владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
* владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о при­родных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
* владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
* владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
* сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаи­модействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *-* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *36* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 14**

**Аннотация программы дисциплины ОУП. 18 «Экология»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экология**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *6* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *36* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 15**

**Аннотация программы дисциплины УД. п 19 «Психология»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Психология**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС для профессий естественно-научного профиля: 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

- давать психологическую оценку личности;

- владеть способами бесконфликтного общения;

- формировать психологический климат в коллективе;

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

- теоретические основы психологии как науки;

- основы психологии личности;

- основные задачи и методы психологии;

- закономерности психического развития человека, личности и индивидуальности;

- психические процессы и состояния;

- общую характеристику фактов, явлений и закономерностей психики, деятельности и поведения человека;

- основные характеристики познавательных процессов, психических состояний, свойств и индивидуальных особенностей человека;

- психологические характеристики личности и различных социальных групп;

- содержание основных психологических явлений, возникающих в процессе взаимодействия, общения и взаимоотношений людей.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***162*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *36* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***54*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *54* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 16**

**Аннотация программы дисциплины УД. п 20 «»**

**Приложение 17**

**Аннотация программы дисциплины УД. п 21 «»**

**Приложение 18**

**Аннотация программы дисциплины ОП.01«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы микробиологии,**

**санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**:** дисциплина входит в общепрофессиональныйцикл.

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

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

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

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

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***62*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***42*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *8* |
| контрольная работа | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***20*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *20* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 19**

**Аннотация программы дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами**

**товароведения продовольственных товаров»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:дисциплина входит в общепрофессиональныйцикл.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания ;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющее на неё факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

-методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

-общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***62*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***42*** |
| в том числе: |  |
| лабораторно-практические работы | *8* |
| контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося ( всего)** | ***20*** |
| В том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа: | *20* |
| выполнение практического задания | *-* |
| составление конспекта | *-* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 20**

**Аннотация программы дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и**

**организация рабочего места»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**:** дисциплина входит в общепрофессиональныйцикл.

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

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учёт сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***78*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***52*** |
| в том числе: |  |
| Практические занятия | *10* |
| **Самостоятельная работа обучающегося ( всего)** | ***26*** |
| В том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа: | *26* |
| ***Итоговая аттестация***в форме дифференцированного зачета | |

**Приложение 21**

**Аннотация программы дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые**

**основы производственной деятельности»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- формы оплаты труда в современных условиях;

- механизмы формирования заработной платы;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***54*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| Практические занятия | *8* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***18*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа: | *18* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

**Приложение 22**

**Аннотация программы дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСциплины**

**Безопасность жизнедеятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

**1.2. Место дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**:**дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей

различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

-применять первичные средства пожаротушения;

-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

-оказывать первую помощь.

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

-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 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 профессиям НПО;

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

-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***54*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *8* |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***18*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа: | 18 |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачёта* | |

**Приложение 23**

**Аннотация программы дисциплины ОП.06 «Основы предпринимательства»**

**Приложение 24**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.01«Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд из овощей и грибов**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения овощей и грибов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
* правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной практики – 108 часов

и производственной практики – 72 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовления блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) . |

В программе представлены:

* структура и содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение), производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля.

Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 25**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,**

**яиц, творога, теста.**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных**

**изделий, яиц, творога, теста**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

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

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной и производственной практики – 72+72 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиприготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) . |

В программе представлены:

* структура и содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение), производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля.

Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 26**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление супов и соусов**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт**:

* приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной и производственной практики – 72+72 часа

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиприготовление супов и соусов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) . |

В программе представлены:

* структура и примерное содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение), производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля.

Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 27**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.04«Приготовление блюд из рыбы»**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд из рыбы**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

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

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 31 часов;

учебной и производственной практики – 36+36 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовления блюд из рыбы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) . |

В программе представлены:

* структура и содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение), производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля.

Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 28**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.05«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы*.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии  **Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

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

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

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

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

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

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

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

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству;

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

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 284 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной и производственной практики – 108+108 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиприготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2. | Проводить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) . |

В программе представлены:

* структура и содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматривается производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля.

Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 29**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.06«Приготовление холодных блюд и закусок»**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление холодных блюд и закусок**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

2. Готовить и оформлять салаты.

3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии  **Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля «**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»** должен:

**иметь практический опыт:**

* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

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

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила проведения бракеража;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* способы сервировки и варианты оформления;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 108+108 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиприготовление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукту порциями |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) . |

В программе представлены:

* структура и содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение), производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля.

Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 30**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.07«Приготовление сладких блюд и напитков**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление сладких блюд и напитков**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

2. Готовить простые горячие напитки

3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии  **Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 72+72 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиприготовление сладких блюд и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять основные простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять основные простые холодные напитки |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) . |

В программе представлены:

* структура и примерное содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматриваются производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля. Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 31**

**Аннотация программы профессионального модуля**

**ПМ.08«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании по профессиям  **Кондитер, Пекарь-мастер, Пекарь,** повышении квалификации и переподготовке работников по профессиям: **Кондитер**, **Пекарь, Пекарь-мастер** при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

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

**знать:**

* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила проведения бракеража;
* способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной и производственной практики – 144+144 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиприготовление супов и соусов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

В программе представлены:

* структура и примерное содержание профессионального модуля;
* условия реализации программы профессионального модуля;
* контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

При реализации программы ПМ предусматриваются производственная практика. Обязательным условием допуска к практике в рамках ПМ является освоение разделов междисциплинарного курса данного модуля. Учебная практика (производственное обучение) организуется в поварской мастерской учебного заведения или на предприятиях, после теоретических занятий в рамках ПМ. Занятия обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за группами. Учебная практика завершается зачетом освоенных компетенций в рамках ПМ.

К производственной практике допускаются обучающиеся, получившие оценку «зачет» по учебной практике всех разделов ПМ. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется в виде зачета.

**Приложение 32**

**Аннотация программы дисциплины ФК.00 «Физическая культура»**

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**:** Дисциплина входит в раздел «Физическая культура».

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

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

* использовать физкультурную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей, влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
* способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
* правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

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

* о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
* выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
* проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
* преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
* выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
* осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
* выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *34* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа по совершенствованию индивидуальных физических качеств обучающихся, совершенствованию избранного вида спортивной деятельности (внеаудиторная), выполнению рефератов, по спортивной тематике (внеаудиторная). | *36* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

**4. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная(итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса».

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимымусловием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.