

Аннотации рабочих программ
Профессия:43.01.09. Повар, кондитер

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
БП.01 Русский язык

Уровень: базовый
Код, Профессия:43.01.09. Повар, кондитер
Профиль: естественнонаучный
Форма обучения: очная
Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов русскому языку. Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 114 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 106 часов (из них: практические занятия – 36 часов; теоретические занятия - 70 часов);
- консультации – 2 часа;
- самостоятельная работа студента - 0 часов;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.

Раздел 2. Фонетика, морфемика, морфология и орфография.

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.

Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- диктантов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде письменной комплексной работы с текстом.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
БП.02 Литература

Уровень: базовый
Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Профиль: естественнонаучный
Форма обучения: очная
Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов литературе. Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 140 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 140 часов (из них: практические занятия – 46 час.; теоретические занятия - 94 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 - часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Русская литература второй половины XIX века.

Раздел 2. Русская литература XX – XXI веков.

Раздел 3. Чтение и профессионализм.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- литературных диктантов;
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БП.03 Иностранный язык

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 172 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 172 часа (из них: практические занятия - 168 ч.; теоретические занятия - 4 часа);
- самостоятельная работа студента – не предусмотрена.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- диктантов;

- оценки результатов аудиторной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД.04 Информатика

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 № 413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.
- 4) Примерная рабочая программа СОО «Информатика», одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол 7/22 от 22.09.2022 г.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Основная цель изучения учебной дисциплины «Информатика» на базовом уровне для уровня среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить

- сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;
- сформированность основ логического и алгоритмического мышления;
- сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определённой системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;
- сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического,

культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

- принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение информации;

- создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 108 часов (из них: практические занятия – 88 часов; теоретические занятия - 20 час.);

- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1 «Цифровая грамотность» охватывает вопросы устройства компьютеров и других элементов цифрового окружения, включая компьютерные сети, использование средств операционной системы, работу в сети Интернет и использование интернет-сервисов, информационную безопасность.

Раздел 2 «Теоретические основы информатики» включает в себя понятийный аппарат информатики, вопросы кодирования информации, измерения информационного объёма данных, основы алгебры логики и компьютерного моделирования.

Раздел 3 «Алгоритмы и программирование» направлен на развитие алгоритмического мышления, разработку алгоритмов, формирование навыков реализации программ на выбранном языке программирования высокого уровня.

Раздел 4 «Информационные технологии» охватывает вопросы применения информационных технологий, реализованных в прикладных программных продуктах и интернет-сервисах, в том числе при решении задач анализа данных, использование баз данных и электронных таблиц для решения прикладных задач.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

- письменных/устных ответов, выполнение практических заданий.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БП.05 История

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Задачами изучения истории являются: углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, соответствующей условиям современного мира; освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI вв.; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества; формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат "прошлое - настоящее - будущее"; работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углубленных курсах - приобретение первичного опыта исследовательской деятельности; расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности); развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 172 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 172 часа (из них: практические занятия –68 часов; теоретические занятия – 104 часа); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Всеобщая история.

Раздел 2. История России.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (работа с картами, карточками, документами и т.д.)

Промежуточная аттестация:

в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ устных ответов по вопросам.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.06 Обществознание

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации. Развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной; развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 72 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 час. (из них: лекционные занятия - 42 час.; практические занятия - 30 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

- письменных/устных ответов;
- итогового теста.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

БД 07 География

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.
- 4) Примерная программа «География», ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм» от «11» ноября 2022 г.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 часа (из них: практические занятия - 28 часов; теоретические занятия – 44 часа);

- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общая характеристика мира.

Раздел 2. Региональная характеристика мира

Раздел 3. Глобальные проблемы человечества

Раздел 4. Географический практикум

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.**Текущий контроль****при проведении:**

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- диктантов;

- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций и т.д.)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация
рабочей программы учебного предмета
БД.08 Физическая культура**

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Общей целью общего образования по физической культуре является формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.

Данная цель конкретизируется и связывается с формированием потребности учащихся в здоровом образе жизни, дальнейшем накоплении практического опыта по использованию современных систем физической культуры в соответствии с личными интересами и индивидуальными показателями здоровья, особенностями предстоящей учебной и трудовой деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 170 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 170 часов (из них: практические занятия – 8 часов; теоретические занятия - 162 часа); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.

Раздел 2. Гимнастика.

Раздел 3. Спортивные игры.

Раздел 4. ОФП.

Раздел 5. Контрольные упражнения.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (выполнение нормативов по разделам программы)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ практическое выполнение нормативов.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины
БД.09 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 17.05.2012, Приказ № 413;
- 3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная Министерством образования и науки РФ от 18.05.2023, Приказ № 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Целью рабочей программы является обеспечение достижения учащимися планируемых результатов освоения основных образовательных программ среднего общего образования образовательной организации. Реализация программы позволит сформировать у обучаемых цельное представление по обеспечению защищенности жизненно важных

интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз в Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности; поможет в определенной степени определить направление самостоятельной подготовки в области безопасности жизнедеятельности в выбранной профессиональной деятельности и в повседневной жизни с учетом своих возможностей и потребностей.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (с преподавателем) 64 часа (из них: лекционные занятия – 34 часа; практические занятия – 30 часов);
- консультации – 2 часа;
- самостоятельная работа студента - 0 часов;
- промежуточная аттестация - 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи

Раздел 5. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (проверка конспекта отдельных тем учебника и дополнительных учебных материалов)

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПД.01 (У) Математика

Уровень: углубленный

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа по математике обеспечивает формирование центральных математических понятий, обеспечивающих преемственность математического образования обучающихся. Осознание взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества.

В результате изучения предмета, обучающиеся овладевают математическим аппаратом, формируют умения применять знания, для решения практико-ориентированных задач. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 410 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 356 часов (из них: практические занятия - 144 часа; теоретические занятия – 212 часов);
- консультации – 2 часа;
- индивидуальный проект – 46 часов;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- письменные работы;

- оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы (Индивидуальный проект)

Промежуточная аттестация: в форме экзамена в виде - письменных заданий.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПД.02 (У) Физика

Уровень: углубленный

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов физики. Изучение курса физики направлено на приобретение системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях; формирование умений применять теоретические знания для объяснения физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни; создание условий для развития интереса к сферам профессиональной деятельности, связанной с физикой.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 204 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 196 часов (из них: практические занятия – 80 часов; теоретические занятия - 116 час.);
- самостоятельная работа – 0 часов;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 1. Научный метод познания природы.

Раздел 2. Механика.

Тема 1. Кинематика

Тема 2. Динамика.

Тема 3. Статика твердого тела.
Тема 4. Законы сохранения в механике
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.
Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории
Тема 2. Термодинамика. Тепловые машины
Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.
Раздел 4. Электродинамика.
Тема 1. Электрическое поле.
Тема 2. Постоянный электрический ток.
Тема 3. Токи в различных средах
Тема 4. Магнитное поле
Тема 5. Электромагнитная индукция.
Раздел 5. Колебания и волны.
Тема 1. Механические колебания.
Тема 2. Электромагнитные колебания.
Тема 3. Механические и электромагнитные волны.
Тема 4. Оптика.
Раздел 6. Основы специальной теории относительности
Тема 1. Основы специальной теории относительности
Раздел 7. Квантовая физика.
Тема 1. Корпускулярно-волновой дуализм.
Тема 2. Физика атома.
Тема 3. Физика атомного ядра и элементарных частиц.
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории

Диффузия жидкости

Тема 2. Термодинамика. Тепловые машины

Теплопередача как способ изменения внутренней энергии термодинамической системы без совершения работы. Конвекция, теплопроводность, излучение.

Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.

Тема 2. Постоянный электрический ток.

Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- диктанта;

- решения задач.

- практических работах;

- лабораторных работах;

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ПД. 03 «Химия»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ПД. 02 «Химия» углубленный уровень предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО

на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по профессии Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Программа разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

- Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 № 371

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается более углубленно как профильная учебная дисциплина и входит общеобразовательный цикл учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы, о месте химии в системе естественных наук и ее ведущей роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

- освоение системы знаний, лежащих в основе химической составляющей естественно-научной картины мира: фундаментальных понятий, законов и теорий химии, современных представлений о строении вещества на разных уровнях - атомном, ионно-молекулярном, надмолекулярном, о термодинамических и кинетических закономерностях протекания химических реакций, о химическом равновесии, растворах и дисперсных системах, об общих научных принципах химического производства;

- формирование у обучающихся осознанного понимания востребованности системных химических знаний для объяснения ключевых идей и проблем современной химии, для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественно-научную природу; грамотного решения проблем, связанных с химией, прогнозирования, анализа и оценки с позиций экологической безопасности последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанной с химическим производством, использованием и переработкой веществ;

- углубление представлений о научных методах познания, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и объяснения химических явлений, имеющих место в природе, в практической деятельности и повседневной жизни.

воспитание убежденности в познаваемости явлений природы, уважения к процессу творчества в области теоретических и прикладных исследований в химии, формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;

- развитие мотивации к обучению и познанию, способностей к самоконтролю и самовоспитанию на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, формирование у них сознательного отношения к самообразованию и непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности, ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни;

- формирование умений и навыков разумного природопользования, развитие экологической культуры, приобретение опыта общественно-полезной экологической деятельности.

Химия углубленного уровня включает углубленные курсы - «Органическая химия» и «Общая и неорганическая химия». Основу содержания курсов составляет совокупность предметных знаний и умений, относящихся к базовому уровню изучения предмета. Эта система знаний получает определенное теоретическое дополнение, позволяющее осознанно освоить существенно больший объем фактологического материала. На углубленном уровне изучения предмета обеспечена возможность значительного увеличения объема знаний о химических элементах и свойствах их соединений на основе расширения и углубления представлений о строении вещества, химической связи и закономерностях протекания реакций.

Изучение периодического закона и Периодической системы химических элементов базируется на современных квантово-механических представлениях о строении атома. Химическая связь объясняется с точки зрения энергетических изменений при ее образовании и разрушении, а также с точки зрения механизмов ее образования. Изучение типов реакций дополняется формированием представлений об электрохимических процессах и электролизе расплавов и растворов веществ. В курсе органической химии рассматриваются взаимное влияние атомов в молекулах и механизмы реакций.

В плане формирования основ научного мировоззрения, освоения общенаучных методов познания и опыта практического применения научных знаний изучение предмета «Химия» на углубленном уровне основано на межпредметных связях.

Реализация межпредметных связей при изучении органической химии, общей и неорганической химии осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, принятых в отдельных предметах естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, теория, закон, анализ, синтез, классификация, наблюдение, измерение, эксперимент, модель, моделирование.

Межпредметные связи при изучении органической химии.

Физика: материя, атом, электрон, протон, нейтрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, наследственность, автотрофный и гетеротрофный тип питания, брожение, фотосинтез, дыхание, белки, углеводы, жиры, нуклеиновые кислоты, ферменты.

География: полезные ископаемые, топливо.

Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, материалы из искусственных и синтетических волокон

Межпредметные связи при изучении общей и неорганической химии.

Физика: материя, микромир, макромир, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотопы, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, идеальный газ, физические величины, единицы измерения, скорость, энергия, масса.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, метаболизм, макро- и микроэлементы, белки, жиры, углеводы, нуклеиновые кислоты, ферменты, гормоны, круговорот веществ и поток энергии в экосистемах.

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: химическая промышленность, металлургия, строительные материалы, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.

Специфика изучения химии заключается в профильно ориентированном и профессионально значимом характере содержания дисциплины практически в каждой теме, и реализуется через профессионально ориентированное содержание.

Профессиональное ориентирование реализуется в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (изучении теоретического материала, выполнении химического эксперимента — лабораторных опытов и практических работ, решении практико-ориентированных расчетных задач и т. д.).

Для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Химия» разработаны фонды оценочных средств. Для текущего контроля разработаны вопросы для устного опроса, тесты, диктанты, практические и лабораторные работы, сделана подборка расчетных задач. Для рубежного контроля разработаны контрольные работы. Разработаны экзаменационные материалы для промежуточной аттестации.

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

Личностные:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению;
- готовность и способность обучающихся руководствоваться принятыми в обществе правилами и нормами поведения;
- наличие правосознания, экологической культуры;
- способность ставить цели и строить жизненные планы;
- сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся в процессе реализации образовательной деятельности.

Метапредметные:

- формирование мировоззрения обучающихся междисциплинарными (межпредметными) общенаучными понятиями, отражающими целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (материя, вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и другие);
- универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся;
- способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике.

Объем образовательной программы учебной дисциплины ПД. 02 «Химия» 208 часов;

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 200 часов (из них: теоретические занятия 120 час., практические занятия – 80 часов);
- консультации 2 часа;
- промежуточная аттестация - 6 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Аннотация
рабочей программы общеобразовательной дисциплины
ПД. 04 (У) Биология

Уровень: углубленный

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Биология углубленного уровня изучения является одним из компонентов предметной области "Естественно-научные предметы". Согласно положениям ФГОС СОО профильные учебные предметы, изучаемые на углубленном уровне, являются способом дифференциации обучения на уровне среднего общего образования и призваны обеспечить преемственность между основным общим, средним общим, средним профессиональным и высшим образованием. В то же время каждый из этих учебных предметов должен быть ориентирован на приоритетное решение образовательных, воспитательных и развивающих задач, связанных с профориентацией обучающихся и стимулированием интереса к конкретной области научного знания, связанного с биологией, медициной, экологией, психологией, спортом или военным делом.

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

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

В программе определены результаты освоения содержания учебной дисциплины: личностные, метапредметные, предметные.

Программа логично построена, имеет все необходимые структурные элементы.

В рабочей программе прослеживаются междисциплинарные связи с дисциплинами общепрофессионального и специального циклов (профессионально-ориентированного содержания)

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.

Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося: 102 часа, в том числе;

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 94 часа (из них: теоретические занятия 58 час., практические занятия – 38 часов);

- самостоятельная работа обучающегося-0 часов.
- консультации -2 часа.
- промежуточная аттестация– 6 часов;

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- устный опрос на лекциях;
- тестирования;
- диктанта;
- решения задач.
- практических работах;
- лабораторных работах;
- самостоятельной работы студента:

Промежуточная аттестация: экзамен.

Аннотация

**рабочей программы дополнительного предмета
ПОО.01 Основы проектной деятельности**

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 3) Федеральная образовательная программа среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа нацелена на помощь студенту в освоении основ организации и осуществления собственной проектно-исследовательской деятельности, а также в приобретении необходимого опыта для работы над индивидуальным исследованием или проектом.

Программа поможет студенту более глубоко изучить интересующую его область гуманитарных наук, а также приобрести важные социальные навыки, необходимые для продуктивной социализации и гармоничного вхождения в современный мир: навык самостоятельного осмысления актуальных исследовательских или практических задач, включающий умение видеть и анализировать проблемы, которые необходимо решить, умение детально прорабатывать и реализовывать способы работы с ними, умение планировать собственную работу и самостоятельно контролировать продвижение к желаемому результату; навык генерирования и оформления собственных идей, облечения их в удобную для распространения форму, востребованный в настоящее время людьми многих творческих профессий; навык уважительного отношения к чужим взглядам и идеям, оформленным в работах других людей, других авторов — владельцев интеллектуальной собственности; навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания собственной точки зрения, ответов на вопросы сверстников и взрослых, убеждения других в своей правоте, продвижения своих идей; навык работы со специализированными компьютерными программами, техническими приспособлениями, библиотечными фондами и иными ресурсами, с которыми может быть

связана проектно-исследовательская деятельность студента. Работа студента над проектом или исследованием будет способствовать и развитию его адекватной самооценки.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы.

Раздел 1. Введение в проектно-исследовательскую деятельность

Раздел 2. Общий замысел проектно-исследовательской работы

Раздел 3. Реализация замысла проектно-исследовательской работы

Раздел 4. Оформление итогов проектно-исследовательской работы

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при выполнении этапов проекта

Критерии оценки проектно-исследовательских работ:

1. Актуальность выбранной темы, ее направленность на решение реальной практической или исследовательской проблемы.
2. Новизна предлагаемого автором решения проблемы.
3. Практическая значимость полученного результата.
4. Самостоятельность выполнения работы.
5. Реализация автором цели и задач работы.
6. Наличие интересных авторских идей и находок, помогающих достичь поставленной цели.
7. Грамотность оформления работы.
8. Четкость, логичность, структурированность, речевая грамотность устного выступления автора.
9. Рациональное размещение информации на слайдах презентации.
10. Умение отвечать на вопросы по теме работы.

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: защиты отобранных в соответствии с тематикой проектов. Защита осуществляется в форме устного выступления.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ПОО.02 Введение в профессию**

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.
- 2) Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023).

Цель и задачи дисциплины -требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов основам будущей профессиональной деятельности. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть первичными знаниями и умениями, необходимыми для работы на предприятиях общественного питания. Дисциплина готовит студентов к освоению профессиональных модулей.

В состав учебного предмета (курса) входят следующие темы:

- Значение дисциплины для осуществления профессиональной деятельности, в соответствии с профессией, специальностью;
- цели и задачи изучения дисциплины;
- требования к освоению дисциплины;
- организация самостоятельной деятельности студента по освоению учебной дисциплины;
- история развития общественного питания в дореволюционной России, в СССР и в современной России;
- перспективы развития общественного питания;
- организация рабочего места повара. Виды ножей;
- виды ножей для карвинга и варианты их использования;
- организация рабочего места кондитера. Виды кондитерского инвентаря;
- современные технологии в индустрии питания;
- современное оборудование и технологии: Аппарат су вид, гомогенизатор. Пакоджет, кремёр, технология фудпейринга, технология текстуризации.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов); - самостоятельная работа студента - 0 часов.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- практических работах;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ПОО.03 Родной язык

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 года 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 №413;
- 2) Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 №371;
- 3) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.

Цель и задачи дисциплины -требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов русскому языку. Цель дисциплины «Родной язык»: углубление знаний об особенностях функционирования русского языка и способах осуществления эффективной коммуникации в личносно и профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными аспектами употребления языка (лингвостилистический и коммуникативно-риторический аспекты); постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 час. (из них: практические занятия - 20 час.; теоретические занятия - 20 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 часов.

Основные разделы программы:

Введение. Родной язык как основа культурной самоидентификации личности.

Раздел 1. Риторика публичного выступления.

Раздел 2. Деловой русский язык.

Раздел 3. Интернет-коммуникация на русском языке.

Прикладной модуль. Раздел 4. Русский язык в межкультурной коммуникации.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- составление деловых текстов;
- подготовка и произнесение публичной речи;
- диктантов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде письменной комплексной работы с текстом.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ДП.04 Астрономия

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;
- 2) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Программа предназначена для обучения студентов астрономии. Изучение курса направлено на развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения астрономических задач и самостоятельного приобретения новых знаний;

- уметь применять знания по астрономии для объяснения явлений природы, решения физических задач, самостоятельного приобретения и оценки новой информации физического содержания, использования современных информационных технологий;
- познакомиться с основными методами астрономических исследований и расчетов.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов (из них: практические занятия - 18 часов; теоретические занятия - 18 часов);
- самостоятельная работа студента – 0 часов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 1. Введение

Раздел 2. История развития астрономии

Раздел 3 Солнечная система

Раздел 4. Строение и эволюция вселенной

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Раздел 3 Солнечная система

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-устный опрос на лекциях;

-тестирования;

- практических работах;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ДП.05 Россия - моя история

Уровень: базовый

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

3) Федеральной образовательной программы среднего общего образования от 18.05.2023 N 371.

Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:

Формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Элективный курс имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Курс «Россия – моя история» имеет практическую направленность на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России, а также способствует формированию патриотизма, гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 32 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 час. (из них: лекционные занятия - 20 час.; практические занятия - 12 час.);

- самостоятельная работа студента - 0 час.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основное содержание.

Раздел 2. Практико-ориентированное содержание.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- творческих работ (кроссворды и т.п.);

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация

в форме дифференцированного зачета в виде:

-письменных/ устных ответов;

- итогового теста.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 01. Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 01. Основы товароведения продовольственных товаров

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.);

- самостоятельная работа студента - 4 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;

- тестирования;

- творческих работ (кресворды и т.п.);

- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

- способы ресурсосбережения в организации;

-понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-формы и системы оплаты труда;

-механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 56 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 час. (из них: лекционные занятия - 28 час.; практические занятия - 28 час.);

- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- творческих работ (кроссворды и т.п.);

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 04. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ)

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежющие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 56 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 час. (из них: лекционные занятия - 28 час.; практические занятия - 28 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

-письменного/устного опроса;

-тестирования;

- творческих работ (кроссворды и т.п.);

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 05. Основы калькуляции и учета

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по

УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности. Ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия – 24 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 06. Охрана труда**

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда, и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасного труда.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Общие умения:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально -ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и

уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках, изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that, thatiswhy*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect*; глаголов *Present Simple/Indefinite* для выражения действий в будущем *if, when*.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 70 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 час. (из них: лекционные занятия - 2 час.; практические занятия - 66 час.);
- самостоятельная работа студента - 2 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности**

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 54 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 час. (из них: лекционные занятия - 30 час.; практические занятия - 24 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 09. Физическая культура

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 40 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 40 час. (из них: лекционные занятия - 2 час.; практические занятия - 38 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- устного опроса;
- тестирования;
- защиты сообщений, презентаций, докладов и т.д.;
- практических работ (выполнение нормативов по разделам программы)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета, в виде: письменных (тестирование)/ практическое выполнение нормативов.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП 10. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
- создавать презентации;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
- применять методы и средства защиты информации;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; компьютера;
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействие;
- назначение и принципы использования системного и программного обеспечения;
- технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет);
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- направления автоматизации бухгалтерской деятельности;
- назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 24 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

(Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ)

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);
- использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы невидимого доступа к информации (студенты с нарушениями зрения);
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);
- приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 24 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 11. Основы предпринимательской деятельности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- Определять предпринимательскую среду.
- Определять виды конкуренции.
- Распознавать виды предпринимательства и экономическую свободу.
- Применять алгоритм выработки бизнес – идеи
- Определять объекты и субъекты предпринимательства.
- Определять правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
- Регистрировать субъекты малого предпринимательства;
- Ведение бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- Вести налоговую отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Предпринимательскую среду.
- Сущность предпринимательской среды. Конкуренцию.
- Предпринимательство и экономическую свободу. Алгоритм выработки бизнес – идеи.
- Объекты и субъекты предпринимательства.
- Цели предпринимательской деятельности.
- Права и обязанности предпринимателей.
- Понятие системы предпринимательства, ее структура. Цели предпринимательской деятельности.
- Понятие объекта, субъекта предпринимательства.
- Физические и юридические лица — субъекты предпринимательской деятельности.
- Права и обязанности предпринимателей. Признаки и свойства, характеризующие статус.
- понятие, функции и виды предпринимательства
- задачи государства и по формированию социально ориентированной рыночной экономики
- особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса
- приоритеты развития как источника формирования инновационных бизнес-идей
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования

- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности
- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности юридическую ответственность предпринимателя
- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной поддержки малого бизнеса;
- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним
- ценовую политику в предпринимательстве
- способы продвижения на рынок товаров и услуг
- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию
- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 90 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 80 час. (из них: лекционные занятия - 40 час.; практические занятия - 40 час.);
- самостоятельная работа студента - 2 час.;
- консультации – 2 часа;
- промежуточная аттестация – 6 часов.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 12. Экологические основы природопользования

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
 - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
 - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
 - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
 - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
 - принципы и методы рационального природопользования;
 - принципы размещения производств различного типа;
 - основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
 - понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
 - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
 - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
 - природоресурсный потенциал Российской Федерации;
 - охраняемые природные территории.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 36 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 час. (из них: лекционные занятия - 18 час.; практические занятия - 18 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 13. Рисование и лепка

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- знать теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков;
- развить пространственное мышление;
- усвоить законы композиции, техники рисунка и последовательности его выполнения;

- знать формы предмета и основные законы перспективы, с передачей в изображении тоновых и цветовых отношений.
- освоить объемно-выразительные свойства и формы животного и растительного мира, используемые для фигурной отделки поверхности кондитерских изделий.
- развить творческие способности, необходимые в профессиональной работе кондитера по выработке тортов и пирожных.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 48 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 24 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 14. Основы финансовой грамотности

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- характеризовать и иллюстрировать конкретными примерами группы потребностей человека;
- различать экономические явления и процессы общественной жизни;
- выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов;
- понимать влияние инфляции на повседневную жизнь;
- применять способы анализа индекса потребительских цен;
- анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов;
- объяснять проблему ограниченности финансовых ресурсов;
- знать и конкретизировать примерами виды налогов;
- различать сферы применения различных форм денег;
- характеризовать экономику семьи;
- анализировать структуру семейного бюджета;
- формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость;
- грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни;
- различать виды ценных бумаг;
- находить, извлекать и осмысливать информацию правового характера относительно личной финансовой безопасности, полученную из доступных источников, систематизировать, анализировать полученные данные;

- определять практическое назначение основных элементов банковской системы;
- различать виды кредитов и сферу их использования;
- уметь рассчитывать процентные ставки по кредиту;
- разумному и безопасному финансовому поведению;
- применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг;
- выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- существующие в России финансовые институты и финансовые продукты;
- способы получения информации о финансовых продуктах и институтах из различных источников;
- способы повышения благосостояния, таких как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса;
- основы личного финансового планирования и формирования сбалансированных семейных бюджетов, позволяющих повышать свою финансовую независимость и материальное благосостояние на основе оптимального использования денежных средств.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 46 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 46 час. (из них: лекционные занятия - 24 час.; практические занятия - 22 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 15. Карьерное моделирование

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития;
- применять ресурсы национальной системы квалификаций для проектирования профессионального развития и самообразования;
- ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда;
- применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации;
- применять методы планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития;

- формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след»;
- В результате освоения дисциплины студент должен знать:
 - суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»;
 - структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС;
 - классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда;
 - способы поиска работы;
 - функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры;
 - структуру индивидуального плана карьерного развития;
 - структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения;
 - возможные траектории профессионального развития и самообразования.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 50 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 6 час. (из них: лекционные занятия - 10 час.; практические занятия - 26 час.);
- самостоятельная работа студента - 4 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОП 15. Основы интеллектуального труда (Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ)

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;

- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.
- демонстрировать способность и готовность применять полученные знания на практике с учетом приемов самокоррекции нозологических отличий.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны знать:

- особенности интеллектуального труда, обучающегося на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 46 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 46 час. (из них: лекционные занятия – 10 час.; практические занятия - 26 час.);
- самостоятельная работа студента - 0 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 396 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 166 час. (из них: лекционные занятия - 80 час.; практические занятия - 80 час.);
- самостоятельная работа студента - 6 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 180 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)
- практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

Знания	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--------	--

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 612 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 196 час. (из них: лекционные занятия - 98 час.; практические занятия - 98 час.);
- самостоятельная работа студента - 6 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 180 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)
- практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
-------------------	---

	<p>приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 584 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 168 час. (из них: лекционные занятия - 100 час.; практические занятия - 68 час.);
- самостоятельная работа студента - 6 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 360 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кроссворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)
- практических работ;

- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: экзамен по МДК; экзамен по модулю.

**Аннотация
рабочей программы профессионального модуля**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;

2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление**, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой</p>

	ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
--	---

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 612 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 198 час. (из них: лекционные занятия - 100 час.; практические занятия - 98 час.);
- самостоятельная работа студента - 4 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 360 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)
- практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код, Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

Форма обучения: очная

Срок освоения: 3 год 10 месяцев

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569;
- 2) Примерная основная образовательная программа по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрирована в гос. реестр ПООП (приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос,
-------------------	---

	хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося – 698 час., в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 176 час. (из них: лекционные занятия - 88 час.; практические занятия - 88 час.);
- самостоятельная работа студента - 4 час.;
- консультации – 2 часа;
- учебная практика – 36 часа.;
- производственная практика – 468 часов.
- промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК – 6 час; экзамен по модулю – 6 час.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль при проведении:

- письменного/устного опроса;
- тестирования;
- творческих работ (кресворды и т.п.);
- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений, тематических презентаций)
- практических работ;
- лабораторных работ.

Промежуточная аттестация: комплексный экзамен по МДК; экзамен по модулю.