







2.Корнеева М.М.-заведующая МДОУ «Ладушки»

принятой на заседании Педагогического Совета (протокол № 1 от 29.08.2019) на 2019/2020 учебный год в следующих вид

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ХАРАКТЕРИСТИКА ППКРС](#_Toc330986533)

[1.1.Профессиональная образовательная программа (ППКРС) профессии 43.01.09 Повар, кондитер ………………. 5](#_Toc330986534)

[1.2. Нормативные документы для разработки (ППКРС) профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» 6](#_Toc330986535)

[1.3.Общая характеристика ППКРС 6](#_Toc330986536)

1.31. Цель (миссия) ППКРС по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"

[1.3.2.Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования: 7](#_Toc330986537)

[1.3.3.Требования к абитуриенту 7](#_Toc330986538)

[2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС](#_Toc330986540)

[2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников](#_Toc330986541) 8

[2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников](#_Toc330986542) 8

[2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников](#_Toc330986543) 8

[3. Требования к результатам освоения ППКРС](#_Toc330986544)

[3. 1. 1. Общие компетенции](#_Toc330986545) 8

[3. 1. 2. Основные виды профессиональной деятельности](#_Toc330986546) 8-9

[3. 1. 3. Профессиональные компетенции](#_Toc330986547) …10-11

[4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА](#_Toc330986548)

[4.1. График учебного процесс и сводные данные по бюджету времени (Приложение 1)](#_Toc330986549) 11

[4.2. Учебный план подготовки профессии (Приложение 2)](#_Toc330986550) 11

[4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и аннотации к ним ………………………………………………..12](#_Toc330986551)

## 4.3.1. Общепрофессиональные дисциплины…………………..13

## 4.3.2. Профессиональный цикл. Профессиональные модули…13

**[5.ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»](#_Toc330986552)**

[5.1. Педагогические кадры. 94](#_Toc330986556)

[5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса](#_Toc330986557) 94-95

[5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 95-96](#_Toc330986558)

[6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКО](#_Toc330986561)В……………………………………. 96-100

[7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЩАЮЩИМИСЯ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер» 100](#_Toc330986565)

[7.1. Итоговая государственная аттестация выпускников ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» 101](#_Toc330986566)

[7.2. Требования к содержанию , обьему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе](#_Toc330986567) 101

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

# 1.1 Профессиональная образовательная программа (ППКРС) профессии 43.01.09 Повар, кондитер

# ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж» с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

# ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППКРС СПО реализуется в форме совместной образовательной, производственной, творческой, социокультурной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж»

## Нормативные документы для разработки (ППКРС) профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 885/390 от 05.08.2020 г.)

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013 г. с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки РФ от 31.01.2014 г. № 74)

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);

* Устав ОУ;
* Примерная образовательная программа;
  1. **Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

**ФГОС СПО** – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ООП** – основная образовательная программа;

**МДК --** междисциплинарный курс

**ПМ** – профессиональный модуль

**ОК** – общие компетенции;

**ПК** – профессиональные компетенции.

## Общая характеристика ППКРС

* + 1. **Цель (миссия) ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

ОПОП ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП ППКРС по профессии «**Повар, кондитер»** будет профессионально готов к следующим видам деятельности по:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

(*перечислены виды деятельности в соответствии с п.3.3. ФГОС)*

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

* + 1. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования:
* на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.
  + 1. Требования к абитуриентам

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца:

* аттестат основного общего образования;

- аттестат о среднем общем образовании.

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС

## 

## 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

2.1.2. Вид профессиональной деятельности:

- производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

2.1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

1. **Требования к результатам освоения ППКРС**

3.1.1. Общие компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию. Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 

## 3. 1. 2. Основные виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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

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

## 3. 1. 3. Профессиональные компетенции

| **Код** | **Наименование** |
| --- | --- |
| **ПМ.01** | **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 |
| ПК1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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 |
| **ПМ.02** | **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 |
| **ПМ.03** | **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 |
| **ПМ.04** | **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 |
| **ПМ.05** | **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 |

# ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**4.1. График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени (***Приложение 1***)**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговые аттестации, каникулы.

Календарный учебный график профессии 43.01.09 Повар, кондитер

представлен в рабочем учебном плане.

**4.2. Учебный план подготовки профессии 43.01.09** «**Повар, кондитер»** *(Приложение 2)*

## Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер, как:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

**4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и аннотации к ним**

## 4.3.1. Общепрофессиональные дисциплины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс | Наименование |
| 1 | ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 2 | ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| 3 | ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| 4 | ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| 5 | ОП.05 | Основы калькуляции и учета |
| 6 | ОП.06 | Охрана труда |
| 7 | ОП.07 | Экологические основы природопользования |
| 8 | ОП.08 | Основы предпринимательской деятельности |
| 9 | ОП.09 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| 10 | ОП.10 | Безопасность жизнедеятельности |
| 11 | ОП.11 | Физическая культура |

## 

## 4.3.2. Профессиональный цикл. Профессиональные модули

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс | Наименование |
| 1 | ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации  полуфабрикатов для блюд, кулинарных  изделий разнообразного ассортимента |
| 2 | ПМ.02 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 3 | ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4 | ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  ассортимента |
| 5 | ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий разнообразного  ассортимента |

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) представлены в *Приложении 3*

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД.01 Русский язык**

1. **Область применения программы дисциплины**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

•совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

•формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой),

коммуникативной, культуроведческой);

•совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

•дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития;

информационных умений и навыков.

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

* + личностных:
* воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
* понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
* осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
* формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
* метапредметных:
* владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
* владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
* применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно- научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
* предметных:
* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
* сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

* + осуществлять речевой самоконтроль;
  + оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
  + анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности уместности их употребления;
  + проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей;
  + извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно- научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
  + создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной и социально-деловой речи;
  + соблюдать в практике письма орфографические пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

знать:

* + связь языка и истории культуры русского и других народов;
  + основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
  + орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
  + нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

1. Краткое содержание дисциплины:

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением,

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

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

Формирование культуроведческой компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Программа дисциплины состоит из шести разделов.

1. Язык и речь. Функциональные стили речи.
2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.
3. Лексика и фразеология.
4. Морфемика, словообразование, орфография.
5. Морфология и орфография.
6. Синтаксис и пунктуация.

**5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося – 118 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -100 часов; самостоятельной работы обучающегося – 0 часа.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД.02 Литература

1.Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего

образования в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОУД.01.2 «Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

Осваивая художественные произведения, указанные в программе, обучающиеся овладевают знаниями:

* Историко-литературными: о наиболее существенных литературных направлениях (классицизме, романтизме, реализме, символизме, акмеизме, футуризме); о жизни и творчестве писателей.
* Теоретико-литературными: об общечеловеческом и конкретно-историческом значении художественных произведений; о родах, жанрах литературы и основных способах выражения в них авторского сознания; о литературном произведении как художественном единстве и о его компонентах.

1. Краткое содержание дисциплины:

Основой содержания учебной дисциплины « Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики.

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

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

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

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

Программа дисциплины состоит из десяти разделов. В первом, втором и третьем разделах рассматривается развитие русской литературы и культуры XIX века. В четвертом, пятом, шестом, седьмом, восьмом, девятом уделяется внимание особенностям развития литературы и культуры в XX веке. В десятом разделе – развитие литературы на современном этапе.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося – 187 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -185 час; самостоятельной работы обучающегося – 0 часа.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 03 Иностранный язык

**(английский)**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09. Повар, кондитер.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Базовая дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

* формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
* формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
* формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной,

стратегической и предметной;

* воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на меж- культурном уровне;
* воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным суб- культурам.

Программа учебной дисциплины «Английский язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа предполагает изучение различных вариантов английского языка (произ- ношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страновед- ческой терминологии англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийсядолжен: **знать/понимать:**

* значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

Общая информация

значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо- временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

* страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт обучающихся: сведения о стране изучаемого языка, ее науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера.

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

Говорение

* вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; - представлять социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка;

Аудирование

* относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике;

Чтение

* читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, тексты по специальности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

* писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире; получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях, изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления иностранцев с культурой и достижениями России.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образо- вания в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования.

1. Краткое содержание дисциплины.

К содержанию обучения относятся темы, проблемы; тексты; ситуации общения, грамматический материал, языковой и речевой материал; коммуникативно- прагматические умения; стратегии и приемы самостоятельной работы над языком и речью; контроль и самоконтроль успешности в изучении английского языка.

Профессионально-ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины Иностранный язык.

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 173 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час; самостоятельной работы обучающегося - 0 часов.

Итоговая аттестация в форме – другие формы контроля.

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа; геометрия

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее — «Математика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии 43.01.09

«Повар, кондитер».

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих, 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.
2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих

целей:

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

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

личностных:

* сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
* понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
* владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
* владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
* сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
* сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
* владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

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

* + ориентироваться в учебной дисциплине
  + использовать формулы и определения для решения задач по темам:
* функции, их свойства и графики;
* степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции;
* корни, степени и логарифмы;
* основы тригонометрии**;**
* прямые и плоскости в пространстве;
* начала математического анализа;
* уравнения и неравенства;
* многогранники;
* тела и поверхности вращения;
* измерения в геометрии;
* координаты и векторы.

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

* + теоремы, аксиомы, определения, формулы по следующим темам:
* функции, их свойства и графики;
* степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции;
* корни, степени и логарифмы;
* основы тригонометрии**;**
* прямые и плоскости в пространстве;
* начала математического анализа;
* уравнения и неравенства;
* многогранники;
* тела и поверхности вращения;
* измерения в геометрии;
* координаты и векторы.

1. Краткое содержание дисциплины:
   * Введение.

Алгебра.

**-** Развитие понятия о числе.

* Корни, степени и логарифмы.
* Основы тригонометрии: основные понятия; основные тригонометрические тождества; преобразования простейших тригонометрических выражений; тригонометрические уравнения и неравенства.
* Функции, их свойства и графики: степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции;

обратные тригонометрические функции

- Начала математического анализа.

- Уравнения инеравенства.

* Комбинаторика, статистика и теория вероятностей: элементы комбинаторики; элементы теории вероятностей; элементы математической статистики.
* **Геометрия.**
* Прямые и плоскости в пространстве.
* Многогранники.
* Тела и поверхности вращения.
* Измерения в геометрии.
* Координаты и векторы.

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 303 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 285 часов; самостоятельной работы обучающегося- 0 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине - в форме экзамена.

## 

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД.05 История.

1. **Область применения программы учебной дисциплины**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины

«История», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 №06 – 259) для профессии43.01.09 «Повар, кондитер».

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОУД.04 История входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовая дисциплина.

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

Изучение истории ориентировано на достижение следующих **целей:**

* формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентифи- кации в современном мире, гражданской идентичности личности;
* формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивили- зации и истории как науки;
* усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
* развитие способности у студентов осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
* формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
* воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего От- ечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

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

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

1. Краткое содержание дисциплины

Содержание учебной дисциплины ОДБ.03 История ориентировано на осознание сту- дентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории»1.

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

**«История»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 265часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 263час; самостоятельной работы обучающегося -0 часов, практические занятия 0 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОУД.06 Физическая культура

1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»и предназначена для реализации Федерального компонента Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

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

1 влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

2 способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

3 правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

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

1. выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
2. выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
3. проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
4. преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
5. выполнять приемы страховки и самостраховки;
6. осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
7. выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным

стандартом по легкой атлетике, волейболу, баскетболу, гимнастике, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

4. Краткое содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся **будет использовать**

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

1. повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
2. подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
3. организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
4. активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -173 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час;

из них теория – 3 часа; практика - 168

* самостоятельной работы обучающегося - 0 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

1. **Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

1. Краткое содержание дисциплины:

Программа дисциплины рассчитана на 2 курса и состоит из трех разделов.

В первом уделяется внимание обеспечению личной безопасности ,сохранению здоровья и оказанию первой медицинской помощи.

Во втором рассматривается государственная система обеспечения безопасности населения при чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.

В третьем рассматриваются основы обороны государства и воинская обязанность.

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося – 74 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 час; самостоятельной работы обучающегося – 0 часа,

практические занятия 30 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине Основы безопасности жизнедеятельности проводится в форме зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.08 «Астрономия»

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОУД.10 «Астрономия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППКРС профессий СПО.

1. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.10 «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

* сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
* устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
* умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

* умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
* умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

* сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
* понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
* владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
* сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
* осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 38 часов, аудиторная нагрузка - 36 часов, консультации - 2 часа.

1. **Форма промежуточной аттестации –** дифференцированный зачет на 4курсе (7семестр)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОУД.09 Информатика

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих

образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии 43.01.09 Повар- кондитер.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

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

1. Краткое содержание программы:

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при

освоении профессии.

1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося - 110 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов; самостоятельной работы обучающегося -0 часов.

практические работы обучающегося - 74 часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОУД.07 Информатика проводится в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОУД.10 Естествознание

Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 418 часов, в том числе: лабораторные работы -12 часов.

практические работы обучающегося - 23часа.

*ОУД Физика*

1. **Область применения программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл, изучение дисциплины выполняется на 1 и 2 курсах.

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

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

* освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, делающих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
* •овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели , применять полученные звания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические звания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных технологий;
* воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижения физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально- этической оценки использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
* использования приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

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

1. Краткое содержание дисциплины:

Программа дисциплины состоит из семи разделов: механика; молекулярная физика, термодинамика; электродинамика; колебания и волны; оптика; элементы квантовой физики; эволюция Вселенной.

1. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 122 часа, в том числе:

Итоговая аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

*ОУД Химия*

1.Область применения программы учебной дисциплины

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии: 43. 01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины

«Химия», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 №06 – 259) для профессии: 43. 01.09 Повар, кондитер.

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОУД.09 Химия входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовая дисциплина.

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

* + формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
  + формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;
  + развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
  + приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить

*умения:*

* Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, и аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная

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

* Умение формулировать законы сохранения массы веществ и постоянства состава веществ.
* Умение устанавливать причинно-следственную связь между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений.
* Умение давать характеристику элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева
* Умение устанавливать зависимость свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.
* Умение давать характеристику важнейшим типам химических связей.
* Умение давать объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.
* Умение формулировать основные положения теории электролитической диссоциации.
* Умение использовать в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.
* Умение объяснять зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов.
* Умение выполнять химический эксперимент в полном соответствии с правилами безопасности.
* Умение наблюдать, фиксировать и описывать результаты проведенного эксперимента.
* Умение проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярныхизданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).
* Умение использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.
* Умение устанавливать зависимость между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов.
* Умение решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям.

*Знания:*

* Знание характеристики состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IА и II А групп, алюминия, железа.
* Знание характеристики состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII А, VIIА, VIА групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений.
* Знание характеристики состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.
* Знание характеристики важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты.
* Знание химических терминов и символики.
* Знание названий изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.
* Знание классификации химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.
* Знание классификации веществ.

1. Краткое содержание дисциплины

В содержание курса рабочей программы ОУД.09 Химия включен материал по двум разделам: 1) Общая и неорганическая химия; 2) Органическая химия. Этот материал имеет базовый уровень образования. Приведены положения неорганической химии, базирующиеся на современных представлениях о строении вещества и химических явлениях. В курсе химии изучаются жизненно важные вещества: витамины, ферменты, гормоны, лекарства.

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

**«Химия»:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 114 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

*ОУД Биология*

1.Область применения программы учебной дисциплины

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины

«Биология», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 №06 – 259) для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОУД.15. Биология входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовая дисциплина.

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

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

* получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно- научной картины мира; методах научного познания;
* овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
* развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
* воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
* использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

* объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
* решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
* выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
* сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
* анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
* изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
* находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

1. Краткое содержание дисциплины

В содержание курса рабочей программы ОУД.15 Биология включено пять разделов:

1) Клеточное строение организмов; 2)Наследственность и изменчивость; 3) Многообразие и эволюция органического мира; 4) Надорганизменные системы; 5)Бионика.

Данная программа направлена на формирование у студентов убеждённости в возможности познания живой природы и способности оценки профессиональной деятельности с позиций рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, здоровью людей.

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

**«Биология»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, в том числе:

Итоговая аттестация в форме зачёта.

*ОУД География*

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 16 «География» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. **Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**: цикл общеобразовательных дисциплин (базовая дисциплина)
2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Содержание программы учебной 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.

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

личностных:

* сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
* сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* сформированность экологического мышления, понимания влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
* сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, творческой и других видах деятельности;
* умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
* критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
* креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
* умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
* представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
* понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

* владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
* владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
* сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
* владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
* владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
* владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
* владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
* сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки студентов - 66 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине - в форме диф.зачета.

*ОУД Экология*

1. **Область применения программы учебной дисциплины**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения экологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования при подготовке попрофессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины

«Экология», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 №06 – 259) для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОУД.17. Экология входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовая дисциплина.

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

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

* + получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории

возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

* + овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
  + развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
  + воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
  + использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить

***Умения:***

* Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм.
* Умение выделять основные черты среды, окружающей человека.
* Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду.
* Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия«комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу.
* Умение формировать представление об особенностях основных отраслей народного хозяйства, экологических проблемах на предприятиях и путях их решения.
* Умение формировать представление о государственной программе переработки и захоронения отходов.
* Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу.
* Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране.
* Умение эксплуатировать устройства и оборудование, применяемые для снижения выбросов в окружающею среду.

***Знания:***

* Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов.
* Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды.
* Знание об организации рационального природопользования на предприятиях.
* Знание о технических мероприятиях по снижению загрязнения окружающей среды промышленными выбросами и сбросами сточных вод.
* Знание методов очистки и технологии утилизации промышленных выбросов окружающею среду.
* Знание правовой нормативной документации, ГОСТов в области охраны атмосферного воздуха, водных объектов и почв на предприятиях.
* Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности.
* Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».
* Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.

1. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа ОУД.17 Экология содержит базовые сведения по экологии и рациональному использованию природных ресурсов. Рассматриваются основные законы экологии и типы экологических систем, история образования современной биосферы.

Особое место в программе занимают сведения о загрязнении окружающей природной среды, механизмах распространения и воздействии загрязняющих веществ на живые организмы и климат. Повышенное внимание в программе уделено природоресурсному потенциалу Земли и его сохранению, принципам и методам рационального природопользования, экологическому мониторингу и регулированию, концепции и условиям устойчивого развития системы цивилизация – биосфера и международному сотрудничеству в области охраны природы и природопользования.

1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Экология»:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 46 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -46 часов.

Итоговая аттестация в форме диф.зачёта.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОУД.11 Обществознание

1. **Область применения программы дисциплины:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер».

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Общеобразовательный цикл (базовая дисциплина).

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

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих

целей:

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

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

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

−владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

* владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
* сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
* сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
* владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
* сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1. Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1. Человек и общество.**

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. Тема 1.2. Общество как сложная система.

Раздел 2. Духовная культура человека и общества.

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества. Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.

Раздел 3. Экономика.

Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.

Тема 3.3. Рынок труда и безработица.

Тема 3.4. Основные проблемы экономики.

Раздел 4. Социальные отношения.

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация. Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты.

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы.

Раздел 5. Политика.

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе. Тема 5.2. Участники политического процесса.

Раздел 6. Право.

Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений.

Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации. Тема 6.3. Отрасли российского права.

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 173 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1. **Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

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

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

* **с**облюдать 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 (ХАССП) при выполнении работ;
* определять источники микробиологического загрязнения
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей; В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ПК 1.1-1.5 Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

ПК 2.1-2.8 Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. ПК 3.1-3.6 Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.

ПК 4.1-4.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

ПК 5.1-5.5 Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

1. Краткое содержание дисциплины

В содержание курса рабочей программы «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» входит 3 раздела: 1)Основы микробиологии в пищевом производстве; 2)Основы физиологии питания; 3)Санитария и гигиена в пищевом производстве.

В программе рассмотрены формы и строение бактерий, дрожжей, грибов и вирусов, составляющих микрофлоры сырья для хлебобулочных и кондитерских изделий и влияющих на качество продуктов. Раскрыты причины пищевых инфекций и отравлений и меры по их предупреждению. Особое внимание уделено гигиене труда, личной гигиене и производственной санатории. Для закрепления знаний даны лабораторно – практические работы.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины** «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*»*

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -81 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа, в том числе практических работ 32 часа. На самостоятельную работу обучающегося отводится 8 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

**ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

1. **Область применения программы дисциплины**

Рабочая программа дисциплины является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09. Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**целями** изучения дисциплины являются:

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другим раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлен на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества

пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

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

* проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
* нормативную документацию;
* классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
* химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
* требования к качеству продуктов;
* условия и сроки хранения;
* кулинарные свойства пищевых продуктов;
* использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

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

* определять качество сырья и готовой продукции;
* использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
* осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
* пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

1. Краткое содержание дисциплины

Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.

Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки.

Тема 1.3 Плодоовощные продукты. Тема 1.4 Молочные продукты.

Тема 1.5 Рыбные продукты. Тема 1.6 Мясные продукты.

Тема 1.7 Яйца и яичные продукты. Тема 1.8 Вкусовые продукты.

Тема 1.9 Кондитерские товары. Тема 1.10 Пищевые жиры.

Тема 1.11 Пищевые концентраты.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 74 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, в том числе лабораторно-практических работ – 28часов.

Самостоятельной работы обучающегося – 2часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаровв форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер в части освоения общепрофессионального цикла: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего местаи соответствующих ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. 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 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5:

Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению:

- полуфабрикатов;

* горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,
* холодных блюд, закусок,
* холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,
* хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям повар, пекарь, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям повар, пекарь, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02 - ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

В результате освоения 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 учётом 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 кулинарной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;
* правила охраны труда в организациях питания.

1. Краткое содержание учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки студента – 112 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108часов; в том числе: теоретическое обучение - 84 часов; практические занятия- 24часа.

Промежуточная аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

ДисциплинаОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельностивходит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ППКРС и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

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

знать: принципы рыночной экономики;организационно-правовые формы предприятий;основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;механизмы формирования заработной платы;формы оплаты труда.

1. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из двух разделов. В первом уделяется внимание основным концепциям экономики. Во втором представлено правовое регулирование экономических отношений.

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 37 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 34 часов; в том числе практических занятий 10 часов.

самостоятельной работы –2 часа

Итоговая аттестация по дисциплинеОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта

1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер в части освоения общепрофессионального цикла: ОП.05 Основы калькуляции и учета и соответствующих ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям повар, пекарь, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям повар, пекарь, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связьс дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся ***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 рецептур 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 обучающийся ***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 ипорядок 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.

1. Краткое содержание учебной дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Тема 1.Общая характеристика бухгалтерского учета Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3.Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4.Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5.Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций **5.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины** максимальной учебной нагрузки студента – 88 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа; в том числе: теоретическое обучение - 78 часов; практические занятия- 6 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплинев форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП. 06 Охрана труда

1. **Область применения программы дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа дисциплины ОП. 06 «Охрана труда» может быть использована в профессиональном обучении по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих, служащих, по техническим профессиям ОК 016-94.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП. 06 «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

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

**уметь:**выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж 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 безопасности труда. знать: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа состоит из 3 разделов.

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда, в котором изучаются темы: Законодательство в области охраны труда, Обеспечение охраны труда, Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания, в котором изучаются темы: основы понятия условия труда. опасные и вредные производственные факторы, производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность в котором изучаются темы: электробезопасность, пожарная безопасность, противопожарный инструктаж, требования безопасности к производственному оборудованию

1. **Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 37 часов, в том числе: Практические занятия/лабораторные работы 8 часов

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП. 06 «Охрана труда» проводится в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

**ОП.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: в области аудирования:**

понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью;

понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях).

В области чтения:

читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем).

В области общения:

общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;

поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах.

В области письма:

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные тем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящейся к описанию предметов, средств и процессов

профессиональной деятельности; особенностей произношения;

правила чтения текстов профессиональной направленности

1. Краткое содержание дисциплины.

К содержанию обучения относятся темы, проблемы; тексты; ситуации

общения, грамматический материал, языковой и речевой материал; коммуникативно- прагматические умения; стратегии и приемы самостоятельной работы над языком и речью;

контроль и самоконтроль успешности в изучении английского языка.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося - 37 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 1 час.

Промежуточная аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.10 Безопасность жизнедеятельности

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ДисциплинаОП.08 Безопасность жизнедеятельностивходит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ППКРС и изучается как базовая

дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* + организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
  + предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
  + ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
  + владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
  + оказывать первую помощь пострадавшим знать:
  + принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
  + основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;
  + задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном

порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

* + область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
  + порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из трех разделов. В первом уделяется внимание чрезвычайным ситуациям мирного и военного времени и организации защиты населения. Во втором представлены основы военной службы. В третьем рассказывается об основах медицинских знаний и здорового образа жизни.

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 53 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 50 часов;

практические занятия/лабораторные работы 10 часов самостоятельной работы – не предусмотрена.

Итоговая аттестация по дисциплинеОП.10 Безопасность жизнедеятельности в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.11 Физическая культура 1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

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

* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

1. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из пяти разделов. Раздел 1. Легкая атлетика

Раздел 2. Волейбол

Раздел 3. Баскетбол

Раздел 4. Кроссовая подготовка

Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;
* самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

Промежуточная аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников профессии «Повар, кондитер» при наличии основного общего и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
  + распознавать недоброкачественные продукты;
  + 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;
  + владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
  + соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
  + 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

знать:

* + 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, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
  + 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;
  + способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

МДК.01.01**.**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

*Содержание МДК 01.01*

Раздел 1.

**Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Тема 1.1.**Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

*Содержание МДК 01.02*

Раздел 2.

**Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него Тема 2.1** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

**Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

**Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы

**Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

**Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

**Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика

**Тема 2.7**Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика **5.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 174 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 149 часов; самостоятельной работы обучающегося – 3 часа;

учебной практики -72 часа; производственной практики – 144 часа.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников профессии «Повар, кондитер» при наличии основного общего и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь 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, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
  + оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

уметь:

* + подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
  + 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;
  + своевременно оформлять заявку на склад;
  + осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
  + соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
  + выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

* + требования 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;

1. Краткое содержание профессионального модуля

**ПМ 02**. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

**МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**МДК. 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок

*Содержание МДК 02.01.*

***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

*Содержание МДК 02.02*

***Раздел 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

***Раздел 3.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

***Раздел 4.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

***Раздел 5.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

***Раздел 6.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

***Раздел 7.*** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –257часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –228часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114часов; самостоятельной работ ы обучающегося – 4 часа;

учебной практики-144 часа; производственной практики – 216 часов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

Иметь 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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
  + порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  + ведения расчетов с потребителями.

уметь:

* + 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;
  + соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
  + выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

* + 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
  + правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

**МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий

*Содержание МДК 03.01*

***Раздел 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

*Содержание МДК 03.01*

***Раздел 2.*** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов; самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной практики-144 часа; производственной практики – 216часов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитерв части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортиментаи соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

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

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

* + подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
  + выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
  + порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  + ведении расчетов с потребителями

уметь:

* + 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;
  + соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
  + выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с

учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

* + 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, 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;
  + нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой 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

1. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК 04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

*Содержание МДК 04.01*

*Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

*Содержание МДК 04.02*

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих

напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.1Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –231 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –196часа; в т.ч. практических работ - 88

самостоятельной работы обучающегося –10 часов;

учебной практики-72 часа;

производственной практики –108 часа.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5.. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям пекарь, повар, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям пекарь, повар, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

1. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

**иметь практический опыт:** приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

знать:

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

-технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

* сущность и назначение способов проверки качества продуктов, готовых изделий

1. Краткое содержание профессионального модуля

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

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

УП.05 Учебная практика;

ПП.05 Производственная практика.

*СодержаниеМДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:*

**Раздел 1.1.**Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел 1.2.** Организация приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

*Содержание* МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

**Раздел 2.1.** Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел 2.2.** Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Раздел 2.3.** Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента –358 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 304часа, в т.ч. практических работ – 134 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часов;

учебной практики - 144 часа; производственной практики – 288 часа.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

**5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС**

## 

## Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляют 100%.

## Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки квалифицированных рабочих.

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.5) обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж»

укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## 

## Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Согласно требованиям ФГОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер профессиональная образовательная организация, реализующая ППКРС по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

Целью воспитательной деятельности в учебном процессе является создание условий для становления успешной, физически и духовно здоровой, творческой личности, компетентного специалиста, готового войти в информационное сообщество, способного к самоопределению, саморазвитию, самореализации в обществе, обладающего гражданской зрелостью, нравственной и моральной устойчивостью.

Определяющими документами организации воспитательной деятельности в колледже являются Закон РФ «Об образовании», Комплексная программа развития России до 2020 года, Конвенция ООН «О правах ребенка», Постановление Правительства РФ «О Государственном комитете Российской Федерации по делам молодежи», Федеральный закон РФ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», «Концепция воспитательной работы со студентами» и др.

Воспитательная работа строится в соответствии с:

- планом воспитательной работы;

- планом работы методического объединения классных руководителей;

- планом работы студенческого Совета;

- планом физкультурно-оздоровительных мероприятий;

- планом работы Совета по профилактике преступлений и правонарушений;

- планом работы социального педагога;

- планом работы психологической службы.

Воспитательная (внеучебная) деятельность включает в себя информационно-пропагандистскую, исследовательскую, общественную, культурно-массовую, спортивно-оздоровительную деятельность студентов, работу студенческого самоуправления, развитие волонтерского движения, работу, направленную на предупреждение правонарушений.

Для осуществления этих видов деятельности в колледже имеется материально-техническая база, включающая: актовый зал, библиотеку, музей, оборудование, необходимое для проведения различных мероприятий в рамках внеучебной деятельности.

Воспитательная работа в колледже осуществляется в тесном сотрудничестве с городским Комитетом молодёжной политики и спорта, молодежными центрами г.Коломны («Горизонт», «Русь», «Выбор»), молодежной партией (МГЕР «Коломна»); городским военным комиссариатом, комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав, отделом опеки и попечительства . В колледже создана «Точка кипения» для реализации молодежных проектов.

ГЛАВНЫЕ ЗАДАЧИ:

1. Формировать у обучающихся стойкую гражданскую позицию, основанную на патриотическом, духовно-нравственном, физическом и трудовом воспитании.

2. Воспитывать активную жизненную позицию обучающихся через творческую и проектную деятельность.

3. Формировать у обучающихся мотивацию на здоровый образ жизни, уверенное неприятие антиобщественных проявлений в молодежной среде, в том числе экстремистского характера.

4. Развивать у обучающихся стремление к самообразованию, саморазвитию, самоуправлению, а также способность к успешной социализации.

5. Совершенствовать взаимодействие семьи и образовательного учреждения через единое информационное пространство.

ПРИОРИТЕТНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Направление воспитательной работы | Задачи работы по данному направлению |
| 1. | Гражданско-патриотическое и правовое воспитание | 1. Формировать у обучающихся такие качества, как долг, ответственность, честь, достоинство, личность. 2. Воспитывать любовь и уважение к традициям Отечества, филиала, семьи. |
| 2. | Культурно-нравственное воспитание | 1. Формировать у обучающихся такие качества, как культура поведения, эстетический вкус, уважение личности. 2. Создавать условия для развития у обучающихся творческих способностей. |
| 3. | Спортивно-оздоровительное воспитание | 1. Формировать у обучающихся культуру сохранения и совершенствования собственного здоровья. 2. Популяризация занятий физической культурой и спортом. 3. Пропаганда здорового образа жизни. |
| 4. | Профессионально-трудовое воспитание | 1. Формировать у обучающихся мотивацию к труду, обучать основным принципам построения профессиональной карьеры и навыкам поведения на рынке труда. |
| 5. | Студенческое самоуправление | 1. Создавать условия для поддержки общественной студенческой инициативы и содействовать развитию социальной активности обучающихся. 2. Развивать у обучающихся лидерские качества, управленческие, организаторские и коммуникативные способности. |
| 6. | Работа с родителями | 1. Повышать психолого-педагогическую культуру родителей. 2. Расширить сферу участия родителей в организации жизни образовательного учреждения. |
| 7. | Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в социально-значимую деятельность | 1. Формировать у обучающихся с ОВЗ и инвалидов уверенную социальную и гражданскую позицию. 2. Создавать условия для развития у обучающихся с ОВЗ и инвалидов творческих способностей. |
| 8. | Профилактика асоциальных явлений в молодежной среде | 1. Выявлять обучающихся, находящихся в социальноопасном положении. 2. Формировать эффективную систему профилактических мероприятий по предупреждению проявлений асоциального поведения в студенческой среде. 3. Развивать эффективные формы социального партнерства по вопросам профилактики правонарушений и преступлений. |
| 9. | Профилактика девиантного поведения обучающихся: наркомании, алкоголизма, табакокурения, ВИЧ - инфекции и правонарушений в студенческой среде | 1. Обеспечивать взаимодействие с учреждениями системы профилактики по вопросам употребления ПАВ, профилактики здорового образа жизни и по предупреждению противоправных действий обучающихся. 2. Выработать навыки правовой культуры и законопослушного поведения у обучающихся. |

Традиционные для колледжа массовые мероприятия, в которых принимают участие практически все обучающиеся – День знаний, День учителя, Новый год, День российского студенчества, День памяти воинов-интернационалистов, День Защитников Отечества, Международный женский день 8 марта, День призывника, празднование Широкой масленицы, последние звонки, вручение дипломов выпускникам, научно-практические конференции, спортивные мероприятия, различные конкурсы, квесты, защита проектов.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Студенты колледжа ежегодно участвуют в городской спартакиаде в различных видах: легкая атлетика, баскетбол, волейбол, настольный теннис, шахматы, и т.д.

В колледже функционируют различные кружки и секции: секция по волейболу, вокалу, театральный кружок, «Клуб барабанщиков», творческие студия «Большая перемена», и др.

Особое место в воспитательной работе занимает профилактика правонарушений среди обучающихся. С целью формирования законопослушного поведения, профилактики экстремизма и терроризма регулярно организуются встречи для студентов с представителями правоохранительных органов, общественных объединений, священнослужителями православных храмов и другие мероприятия.

Система патриотического воспитания в Коломенском аграрном колледже направлена на формирование и развитие социально-активной личности, патриотических чувств и настроений у обучающихся. В учебном заведении имеются музейные комнаты истории колледжа и ВОВ, проводятся исторические игры, квесты, викторины, конкурсы сочинений, олимпиады, акции, студенты принимают активное участие в шествии Бессмертный полк, посещают библиотечные уроки, выставки, литературные гостиные.

Студенческий Совет принимает активное участие во внеучебной деятельности колледжа. С участием членов студенческого Совета проводятся мероприятия, направленные на поддержку студенческих начинаний, выявление и раскрытие талантов, помощь в подготовке и проведении мероприятий, участие в волонтерской деятельности, организация самоуправления в общежитии.

В целях обеспечения благоприятных психолого-педагогических условий для личностного развития студентов, оказания психологической помощи в учебном заведении действует психологическая служба. Задачами педагогов-психологов является оказание комплексного психологического сопровождения всех участников образовательного процесса. В основу работы специалистов положено личностное и интеллектуальное развитие студентов, формирование способностей к самоопределению и саморазвитию, преодоление отклонений в социальном и психологическом здоровье, вопросы коммуникации в подростковом коллективе, возрастные психологические изменения характера подростков и т.д.

Воспитание профессиональных качеств студентов, повышение интереса к избранной профессии осуществляется через привлечение студентов к участию в работе кружков, выполнение индивидуальных проектов, участие в конкурсах, научно-технических конференциях различного уровней проведения. Успешная учебная, научная, общественная, спортивная и творческая деятельность студентов поощряется администрацией колледжа похвальными грамотами, призами.

# НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППКРС

## Итоговая государственная аттестация выпускников ППКРС по профессии по профессии 43.01.09 « Повар, кондитер»

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер (п.2.4) в учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена проводится по окончании изучения курса.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов– 10.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

## Организация государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж»

на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.