

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. ЛИТЕРАТУРА»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения литературы студентами ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочей программой дисциплины «Русский язык и литература. Литература» предусматривается развитие у студентов интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации.

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей студентов, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи студентов;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Программа состоит из двух разделов: «Литература XIX века» и «Литература XX века».

Это помогает обучающимся читать и изучать произведения на историко-литературной основе, что дает возможность показать место произведений в общем развитии литературы и определить их значение для прошлого и настоящего времени.

В разделах выделены темы, в каждой из которых раскрывается ведущая проблема, при этом предполагается активный поиск острых и необычных решений. При изучении каждой темы важно четко обозначить роль и место данного писателя в современной культуре нашей страны. Среди вопросов есть и дискуссионные, которые направлены на развитие самостоятельности оценок и суждений.

В разделе «Русская литература XIX века» изучаются основные темы и проблемы русской литературы XIX в.:

- свобода, духовно-нравственные искания человека, обращение к народу в поисках нравственного идеала, «праведничество», борьба с социальной несправедливостью и угнетением человека);
- нравственные устои и быт разных слоев русского общества (дворянство, купечество, крестьянство);
- роль женщины в семье и общественной жизни;
- национальное самоопределение русской литературы;
- историко-культурные и художественные предпосылки романтизма;
- формирование реализма как новой ступени познания ихудожественного освоения мира и человека;
- проблема человека и среды;
- осмысление взаимодействия характера и обстоятельств;
- расцвет русского романа;
- аналитический характер русской прозы, ее социальная острота и философская глубина;
- проблема судьбы, веры и безверия, смысла жизни и тайны смерти;
- выявление опасности своеволия и прагматизма;
- понимание свободы как ответственности за совершенный выбор;
- идея нравственного самосовершенствования;
- споры о путях улучшения мира: революция или эволюция и духовное возрождение человека;
- историзм в познании закономерностей общественного развития;
- развитие психологизма;
- демократизация русской литературы;
- традиции и новаторство в поэзии; формирование национального театра;
- становление литературного языка.

В разделе «Русская литература XX века» изучаются традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX -XX веков:

- новые литературные течения;

- модернизм;
- трагические события эпохи (первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе. Конфликт человека и эпохи;
- развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои;
- государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени;
- художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий;
- сатира в литературе;
- Великая Отечественная война и ее художественное осмысление в русской литературе и литературе других народов России;
- новое понимание русской истории;
- влияние «оттепели» 60-х годов на развитие литературы;
- «лагерная» тема в литературе;
- «деревенская» проза;
- обращение к народному сознанию в поисках нравственного идеала в русской литературе и литературе других народов России;
- развитие традиционных тем русской лирики (темы любви, гражданского служения, единства человека и природы).

Изучение дисциплины «Литература» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины – аудиторные занятия, которые проводятся в форме теоретических и практических занятий.

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Литература»:

- для студентов: рабочие тетради, конспекты лекций, учебные пособия, мультимедийные средства.
- для педагога: методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

На учебных занятиях обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

С целью закрепления теоретических знаний программой предусмотрено выполнение практических заданий, направленных на формирование практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. При организации учебного процесса используются следующие виды практических заданий:

- лингвистический анализ текста;
- составление опорного конспекта;
- составление схемы, таблицы;
- составление тезисов ответа;
- аналитическая работа с текстом;
- творческая работа.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторной самостоятельной работы. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

При организации учебного процесса используются следующие виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- работа с первоисточниками (конспектирование и реферирование критических статей и литературоведческих текстов);
- подготовка к семинарским занятиям (домашняя подготовка, занятия в библиотеке, работа с электронными каталогами и Интернет-информация);
- составление текстов (эссе) для самоконтроля;
- составление библиографических карточек по творчеству писателя;
- подготовка рефератов;

– работа со словарями, справочниками, энциклопедиями (сбор и анализ интерпретаций одного из литературоведческих терминов с результирующим выбором и изложением актуального значения).

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования базового уровня. Реализация воспитательных, развивающих и обучающих целей в преподавании дисциплины осуществляется с учётом современных требований работодателей к уровню подготовки студента по профессии. Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• личностных:**

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

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

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

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

– эстетическое отношение к миру;

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

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

**• метапредметных:**

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

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать её, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- **предметных:**
  - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
  - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
  - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
  - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
  - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
  - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
  - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
  - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
  - владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
  - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. В качестве заданий для входного контроля используются задания т.н. первого и второго уровня сложности. Задания с открытым и закрытым ответом.

*Текущий контроль* осуществляется на основе устных и письменных ответов студентов на контрольные вопросы; формирует у обучающихся способность логически мыслить, самостоятельно работать со специальной литературой, конспектами. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* позволяет установить и оценить уровень усвоения ведущей темы или раздела учебной программы в процессе обучения студентов, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Практикуется проведение контрольных работ по окончании отдельных (ключевых) тем и разделом рабочей программы. Отличительной особенностью рубежного контроля является сочетание разных видов тематических заданий по дисциплине.

*Итоговый контроль* проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей учебной программы или какой-то ее части. Для проверки усвоения содержания дисциплины рабочей программой предусмотрен **экзамен**.

При организации контроля используются такие его формы, как сочинение, устные опросы, доклады, рефераты, исследовательские работы, литературные конкурсы и викторины, турниры и т.д.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

$\alpha$  – уровень усвоения содержания.

$\alpha=1$  – ученический (узнавание);

$\alpha=2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\beta$  – степень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta=1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta=2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\gamma$  - аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma=1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma=2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предназначена для изучения русского языка в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» при подготовке служащих по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Содержание программы «Русский язык и литература. 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.

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

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

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.

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 различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

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

Изучение дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины – аудиторные занятия, которые проводятся в форме теоретических и практических занятий.

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Русский язык»:

- *для студентов:* рабочие тетради, конспекты лекций, учебные пособия, мультимедийные средства.
- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

С целью закрепления теоретических знаний программой предусмотрено выполнение практических заданий, направленных на формирование практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. При организации учебного процесса используются следующие виды практических заданий:

- лингвистический анализ текста;
- составление опорного конспекта;
- составление схемы, таблицы;
- составление тезисов ответа;
- аналитическая работа с текстом;
- творческая работа.

На учебных занятиях обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторной самостоятельной работы. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

При организации учебного процесса используются следующие виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- работа с первоисточниками (конспектирование и реферирование критических статей и литературоведческих текстов);
- подготовка к семинарским занятиям (домашняя подготовка, занятия в библиотеке, работа с электронными каталогами и Интернет-информация);
- составление текстов (эссе) для самоконтроля;
- составление библиографических карточек по творчеству писателя;
- подготовка рефератов;
- работа со словарями, справочниками, энциклопедиями (сбор и анализ интерпретаций одного из литературоведческих терминов с результирующим выбором и изложением актуального значения).

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. 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.

Контроль за результатами обучения осуществляется по трем направлениям:

- учитываются умения студентов производить разбор звуков речи, слова, предложения, текста, используя лингвистические знания, системно излагая их в связи с производимым разбором или по заданию учителя;
- учитываются речевые умения студентов, практическое владение нормами произношения, словообразования, сочетаемости слов, конструирования предложений и текста, владение лексикой и фразеологией русского языка, его изобразительно-выразительными возможностями, нормами орфографии и пунктуации;

– учитывается способность выразить себя, свои знания, свое отношение к действительности в устной и письменной форме.

Формами контроля, выявляющего подготовку студентов по русскому языку, служат соответствующие виды разбора слов, словосочетаний и предложений, устные сообщения, письменные работы типа изложения с творческим заданием, сочинения разнообразных жанров, рефераты.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

□ – уровень усвоения содержания.

- =1 – ученический (узнавание);
- =2 – алгоритмический (воспроизведение);
- =3 – эвристический (применение).

□ – степень абстракции – уровень описания содержания обучения.

- =1 – феноменологическая (естественный язык изложения);
- =2 – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);
- =3 – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

□ - аргументированность действий (степень осознанности):

- =1 – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);
- =2 – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);
- =3 – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

С целью проверки уровня усвоения содержания дисциплины программой предусмотрено сдача экзамена.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения курса английского языка студентами ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» для специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

*Знание иностранного языка необходимо* студентам в дальнейшей профессиональной деятельности. Дисциплина «Английский язык» является общеобразовательной мировоззренческой дисциплиной гуманитарного цикла, обеспечивающей общеобразовательный уровень подготовки техника. Программа предусматривает изучение дисциплины с учетом профессиональной и практической направленности, систематизации у студентов знаний в области говорения, аудирования, чтения, письменной речи. Базой для освоения данной дисциплины являются знания, полученные студентами при изучении английского языка в основной школе.

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 межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре

родной страны и англоговорящих стран;

- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Изучение дисциплины «Английский язык» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой. При изучении дисциплины используются

словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы. Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Английский язык»:

- *для обучающихся:* рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических, самостоятельных и контрольных работ, учебные пособия, мультимедийные средства.

- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышение общей культуры и культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом и в коллективе.

Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.

Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Все учебные занятия проводятся как **практические**, поскольку содержание дисциплины направлено на формирование практических умений и их совершенствование.

Содержанием практических занятий являются: упражнения на закрепление грамматического материала и лексического минимума, составление диалогов, работа с аутентичными текстами разных жанров, работа с информационным материалом, составление письменных сообщений различного характера и др.

На учебных занятиях по английскому языку обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность

коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение **внеаудиторных самостоятельных работ**. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программам учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её.

Изучение дисциплины «Английский язык» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины – аудиторные занятия, которые проводятся в кабинете теоретического обучения. Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программе учебной дисциплины.

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

• **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;  
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных

областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

**Входной контроль** осуществляется в начале учебного года, чтобы определить знания студентов важнейших (узловых) элементов базовых дисциплин или курса дисциплины предшествующего учебного года. Предварительная проверка сочетается с коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях. Входной контроль возможен и уместен не только в начале учебного года, но и в середине, когда начинается изучение нового раздела (курса) дисциплины. На этом этапе входной контроль позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест, содержащий задания I и II уровней усвоения содержания материала.

**Текущий контроль** осуществляется на основе устных и письменных ответов студентов на контрольные вопросы, выполнения практических заданий, которые формируют у обучающихся способность логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале, самостоятельно работать со специальной литературой, конспектами. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

**Рубежный контроль** позволяет установить и оценить уровень усвоения ведущей темы или раздела учебной программы в процессе обучения студентов, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения обучающимися ведущей темы или раздела учебной программы, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль рекомендуется проводить в форме зачета, тестирования, контрольной работы, в том числе обязательной, аудиторной.

**Итоговый контроль** проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей программы учебной дисциплины. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями государственного стандарта среднего общего образования, работодателей и заказчиков образовательных услуг.

С целью проверки уровня усвоения содержания дисциплины программой предусмотрено проведение во 2 семестре **зачёта**. Обязательным условием допуска студента к зачёту является успешное выполнение индивидуальных домашних заданий. Зачёт включает теоретические вопросы и практические задание на применение

теоретических знаний, охватывающие ее наиболее актуальные разделы и темы дисциплины. Для успешной сдачи зачёта студент должен продемонстрировать знание основных теоретических положений изучаемой дисциплины и показать умение применять теорию при решении конкретных практических задач.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

□ – уровень усвоения содержания.

□=1 – ученический (узнавание);

□=2 – алгоритмический (воспроизведение);

□=3 – эвристический (применение).

□ – степень абстракции – уровень описания содержания обучения.

□=1 – феноменологическая (естественный язык изложения);

□=2 – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

□=3 – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

□ - аргументированность действий (степень осознанности):

□=1 – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

□=2 – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

□=3 – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА, НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО**  
**АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЯ»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Рабочая программа предназначена для изучения дисциплины «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» в государственном бюджетном образовательном учреждении профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» при подготовке выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимися общими требованиями к подготовке техника-технолога и устойчивым содержанием, направленным 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.

С учетом естественно-научного профиля профессионального образования программа предусматривает изучение дисциплины на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, учитывающая специфику осваиваемой специальности. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Общие цели изучения математики реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Для естественно-научного профиля профессионального образования характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемой студентами специальности СПО, обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;
- умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;
- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие

пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

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.

С целью закрепления теоретических знаний, программой предусмотрены практические занятия. Целью практических занятий является формирование практических умений – профессиональных (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (умений, связанных с поиском, сбором, обработкой, хранением и защитой информации и т.д.), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Наряду с формированием умений в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Практические занятия могут проводиться в форме решения разного рода задач, защиты проектов, деловых игр и др.

На учебных занятиях по математике обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы;

- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты;

- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнением практических заданий предлагаются темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

**Входной контроль** позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. Он осуществляется как в начале учебного года с целью определения исходного уровня знаний студентов важнейших (узловых) элементов дисциплин, так и на первых занятиях изучения новых тем, разделов дисциплины. Предварительная проверка результатов этого вида контроля сочетается с коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест, состоящий из заданий I и II уровней усвоения содержания материала.

Важнейшей функцией **текущего контроля** является функция обратной связи. Он позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний обучающихся и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, фронтального и индивидуального устного опроса, письменного опроса, решения задач по алгоритму, контрольных работ, практических заданий, формирующих у обучающихся прочные навыки самостоятельной деятельности, связанной с выполнением тождественных преобразований, вычислений, измерений, графических работ, использованием справочной литературы, а так же способность логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале.

**Рубежный контроль** проводится с целью диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения студентами ведущей темы или раздела учебной программы, соответствие их знаний, умений стандартным параметрам качества обучения. Рубежный контроль проводится в форме контрольно-проверочной работы.

**Итоговый контроль** является средством для повторения всей программы учебной дисциплины. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные задания, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, работодателей и заказчиков образовательных услуг.

С целью проверки уровня усвоения содержания дисциплины программой предусмотрена сдача экзамена. Обязательным условием допуска студента к экзамену является выполнение всех практических и внеаудиторных самостоятельных работ. Для успешной сдачи экзамена студент должен продемонстрировать знание основных теоретических положений изучаемой дисциплины и показать умение применять теорию при решении конкретных практических задач.

Программа составлена с учётом параметров обучения:

$\alpha$  – уровень усвоения содержания.

$\alpha = 1$  – ученический (узнавание);

$\alpha = 2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha = 3$  – эвристический (применение)

$\beta$  – степень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta = 1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta = 2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta = 3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma = 1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma = 2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma = 3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ИСТОРИЯ»

### ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО

#### 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения курса английского языка студентами ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» для специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

*Историческое образование способствует* формированию систематизированных знаний об историческом прошлом, обогащению социального опыта специалиста при изучении и обсуждении исторически возникших форм человеческого взаимодействия. Ключевую роль играет развитие способности студентов к пониманию исторической логики общественных процессов, специфики возникновения и развития различных мировоззренческих, ценностно-мотивационных, социальных систем. Тем самым, историческое образование приобретает особую роль в процессе самоидентификации специалиста, осознания им себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества. Обеспечивается возможность критического восприятия студентами окружающей социальной реальности, определения собственной позиции по отношению к различным явлениям общественной жизни, осознанного моделирования собственных действий в тех или иных ситуациях.

Программа дисциплины «История» ориентирована на достижение следующих **целей:**

– воспитание гражданственности, формирование национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

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

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

– овладение умениями и навыками поиска и систематизации исторической информации, работы с различными типами исторических источников, критического анализа исторической информации;

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

Программа дисциплины «История» состоит из двух разделов:

I. История зарубежных стран с древнейших времен до начала XXI в.

II. История России с древнейших времен до начала XXI в.

Содержание учебного материала всех разделов структурировано по проблемно-хронологическому принципу. Предлагается интегрированное изложение отечественной и

зарубежной истории, преемственность и сочетаемость учебного материала «по горизонтали».

Развивающий потенциал системы исторического образования связан с переходом от изучения фактов к их осмыслению и сравнительно-историческому анализу, а на этой основе – к развитию исторического мышления учащихся. Особое значение придается развитию навыков поиска информации, работы с ее различными типами, объяснения и оценивания исторических фактов и явлений, определению студентами собственного отношения к наиболее значительным событиям и личностям истории России и всеобщей истории. Таким образом, критерий качества исторического образования связан не с усвоением все большего количества информации и способностью воспроизводить изученный материал, а с овладением навыками анализа, объяснения, оценки исторических явлений, развитием их коммуникативной культуры учащихся.

Изучение дисциплины «История» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины – аудиторные занятия, которые проводятся в кабинете теоретического обучения (лекции, семинары, научно-практические конференции, устные журналы и др.).

На учебных занятиях по английскому языку обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение **внеаудиторных самостоятельных работ**. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программам учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её.

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

**личностных:**

– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; – готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

#### **метапредметных:**

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

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

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

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

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

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

#### **предметных:**

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

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. В качестве заданий для входного контроля используются задания т.н. первого и второго уровня сложности. Задания с открытым и закрытым ответом.

*Текущий контроль* осуществляется на основе устных и письменных ответов студентов на контрольные вопросы; формирует у обучающихся способность логически мыслить, самостоятельно работать со специальной литературой, конспектами. К материалам текущего контроля относятся задания аналитического порядка: установление причинно-следственных связей, определение причин и последствий исторических событий. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Итоговый контроль* проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей учебной программы или какой-то ее части. Для проверки усвоения содержания дисциплины рабочей программой предусмотрен зачет.

#### **Параметры качества обучения:**

$\alpha$  - уровень усвоения содержания:

$\alpha = 1$  – ученический (узнавание);

$\alpha = 2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha = 3$  – эвристический (применение);

$\beta$  - степень абстракции - уровень описания содержания обучения:

$\beta = 1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta = 2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta = 3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз);

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma = 1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma = 2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma = 3$  – системная (для решения необходимы знания из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**

**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана и реализуется при подготовке выпускников в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Возрастание информационных потоков, расширение номенклатуры учебных дисциплин ведут к повышению интенсификации учебного процесса в колледже и, как следствие, к возрастанию психо-эмоциональных нагрузок студентов. Все большая роль отводится физической культуре не только в деле профилактики заболеваний и укрепления здоровья, но и как совокупности эффективных психорегулирующих и воспитывающих средств и методов. Учебная дисциплина «Физическая культура» влияет на формирование мировоззрения, общей культуры студента.

Связь физической культуры с другими дисциплинами обусловлена ее всеохватывающим характером.

Рабочая программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности студентов, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» состоит из двух разделов:

- I. «Основы физической культуры и здорового образа жизни».
- II. «Физкультурно-оздоровительная деятельность».
- III. «Спортивно-оздоровительная деятельность».
- IV. «Прикладная физическая подготовка».

*В разделе «Основы физической культуры и здорового образа жизни»* изучаются теоретико-практические и правовые основы физической культуры; основные компоненты урочных и внеурочных форм занятий, их направленность и планирование; соблюдение требований безопасности при выполнении физических упражнений; правила страховки и самостраховки; восстановление организма средствами аутотренинга, релаксации и массажа; профилактика вредных привычек средствами физической культуры, спорта и туризма; основы организации проведения соревнований, правила судейства по избранному виду спорта.

*В разделе «Физкультурно-оздоровительная деятельность»* изучаются современные системы физического воспитания; приемы аутогенной тренировки, релаксации, самомассажа; индивидуальные комплексы упражнений лечебной физкультуры, гигиенической гимнастики в предродовой период у женщин; оздоровительная ходьба и бег.

*В разделе «Спортивно-оздоровительная деятельность»* изучаются гимнастические и акробатические комбинации на спортивных снарядах, легкоатлетические упражнения, спортивные игры, лыжные гонки, туризм и спортивное ориентирование, базовая техника плавания, основы техники национальных видов спорта.

*В разделе «Прикладная физическая подготовка»* изучаются способы применения технико-тактических действий защиты и самообороны из спортивных единоборств, страховки и самостраховки при падении; преодоления полосы препятствий; бег на лыжах и кроссовый бег по пересеченной местности; передвижения ходьбой и бегом с грузом в изменяющихся условиях; прикладные способы плавания (на груди и спине, на боку с грузом).

Рабочая программа содержит материал, который реализуется как на теоретических, так и на практических занятиях.

Изучение дисциплины «Физическая культура» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

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

- **теоретическая часть** направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.
- **практическая часть** предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

В качестве теоретических занятий можно проводить лекцию-визуализацию, экскурсии в музеи спортивной славы, спортивные сооружения, встречи со спортсменами, просмотры кинофильмов о спорте.

К теоретическим занятиям относятся и учебно-методические, содержание которых обеспечивает ознакомление студентов с основами валеологии, формирование установки на психическое и физическое здоровье, освоение методов профилактики профессиональных заболеваний, овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями, знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.

Практическое занятие является основным видом обучения физической культуре. К практическим занятиям можно отнести учебно-тренировочные занятия, содействующие развитию у студентов физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья студентов, предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Рабочей программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программе учебной дисциплины: подготовка рефератов, докладов, презентаций, составление комплекса физических упражнений, составление инструкций по технике безопасности при выполнении физических упражнений, подбор упражнений для аутотренинга, релаксации, массажа, составление правил судейства, подбор методики самомассажа.

На учебных занятиях обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует

сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

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

• **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

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

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* осуществляется в начале учебного года совместно с медицинской службой. На основе анализа медицинских карт группы делятся на основную, подготовительную и специальную. На первом учебном занятии определяется уровень физической подготовки студента. Основной формой проведения входного контроля является выполнение нормативов по физической культуре.

Важнейшей функцией *текущего контроля* является функция обратной связи. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, устного опроса, проверки выполнения учебно-методических и учебно-тренировочных заданий, которые формируют у студентов прочные навыки самостоятельного выполнения физических упражнений. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления оценки уровня усвоения студентами ведущей темы или раздела учебной программы, соответствие их знаний, умений стандартным параметрам качества обучения. Рубежный контроль рекомендуется проводить в форме тестирования, проверки выполнения нормативов.

*Итоговый контроль* проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей учебной программы или какой-то ее части.

Для проверки усвоения содержания дисциплины рабочей программой предусмотрены выполнение контрольных нормативов и итоговая аттестация в форме **зачета**.

### **Параметры качества обучения:**

$\alpha$  - уровень усвоения содержания:

$\alpha = 1$  – ученический (узнавание);

$\alpha = 2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha = 3$  – эвристический (применение);

$\beta$  - степень абстракции - уровень описания содержания обучения:

$\beta = 1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta = 2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta = 3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз);

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma = 1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma = 2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma = 3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**  
**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана и реализуется при подготовке специалистов среднего звена в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Предметом изучения курса «Основы безопасности жизнедеятельности» является совокупностью знаний безопасного взаимодействия человека со средой обитания: производственной, бытовой, природной, а также вопросы защиты человека и окружающей среды от негативных факторов чрезвычайных ситуаций, изучение анатомо-физических последствий воздействия на человека травмирующих и вредных факторов, принципов их идентификации, обучения по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим, прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций, знакомства с основами применения защитной техники, с нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека, как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний. Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим, программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

Изучение дисциплины строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины - теоретические занятия, которые проводятся в кабинете теоретического обучения (урок, лекция, семинар, конференция и др.).

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»:

- *для обучающихся:* рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических, самостоятельных и контрольных работ, учебные пособия, мультимедийные средства;
- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

С целью закрепления теоретических знаний, программой предусмотрено проведение практических занятий, целью которых является формирование практических умений – профессиональных или учебных (умения решать ситуационные задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. На практических занятиях студенты разрабатывают планы эвакуации, составляются инструкции по оказанию первой медицинской помощи, выполняют нормативы.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с

рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программы учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ можно предлагать разработать презентации, составить инструкции, доклады и рефераты, решить ситуационные задачи и т.д.

На учебных занятиях обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

• **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

— освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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

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

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

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

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

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

*Итоговый контроль* является средством для повторения всей программы учебной дисциплины. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС, работодателей и заказчиков образовательных услуг.

С целью проверки уровня усвоения содержания дисциплины, программой предусмотрена сдача **зачета**. Обязательным условием допуска студента к зачету является успешное выполнение практических и самостоятельных работ. Зачет проводится устно, в вопросы включаются теоретические вопросы и практические задания на применение теоретических знаний. Для успешной сдачи зачета студент должен продемонстрировать знание основных теоретических положений изучаемой дисциплины и показать умение применять теорию при решении конкретных практических задач.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

$\alpha$  – уровень усвоения содержания.

$\alpha=1$  – ученический (узнавание);

$\alpha=2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha=3$  – эвристический (применение).

$\beta$  – ступень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta=1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta=2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta=3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

$\gamma$  - аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma=1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma=2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma=3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ФИЗИКА»

### ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО

#### 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения физики в государственном бюджетном образовательном учреждении профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж» при подготовке выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа предусматривает изучение дисциплины с учётом профессиональной направленности. Дисциплина «Физика» является естественнонаучной, обеспечивающей общеобразовательный уровень подготовки техников-технологов. Знание физики необходимо в дальнейшей профессиональной деятельности *при изучении устройства и работы технологического оборудования, соблюдении правил и норм техники безопасности.*

В рабочей программе учтены познавательные, возрастные возможности студентов, внутриспредметные связи, а также межпредметные связи с дисциплинами: «Математика», «Химия», общепрофессиональными и специальными дисциплинами: *«Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания».*

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний о фундаментальных физических • законах и принципах, лежащих 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 знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

• использование 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.

Программа дисциплины «Физика» состоит из четырех разделов:

- Механика.
- Молекулярная физика. Термодинамика.
- Электродинамика.
- Строение атома и квантовая физика.

В разделе «**Механика**» изучается кинематика: основные понятия кинематики, кинематика точки и твердого тела,; динамика: аксиомы динамики, движение материальной точки, силы упругости, трения; законы сохранения: импульса, энергии; механические колебания и волны..

В разделе «**Молекулярная физика. Термодинамика**» рассматриваются основные положения молекулярно- кинетической теории, модели строения жидкостей и твердых тел, физические понятия температура, влажность, кристаллические и аморфные тела, внутренняя энергия и работа газа, первый закон термодинамики.

В разделе «**Электродинамика**» изучаются: основной закон электростатики, законы постоянного тока, проводимость полупроводников, магнитное поле, электромагнитная индукция, электромагнитные колебания и волны, оптика.

В разделе «**Строение атома и квантовая физика**» рассматриваются: строение атома и атомного ядра, явление фотоэффекта, радиоактивность.

Изучение дисциплины «Физика» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Учебные занятия проводятся в кабинете-лаборатории.

Основная форма изучения дисциплины - теоретические занятия: урок, лекция, семинар, конференция и др.

С целью закрепления теоретических знаний, программой предусмотрено выполнение лабораторных и практических работ.

Целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей), а их содержанием - экспериментальная проверка формул, методик расчета, установление и подтверждение закономерностей, ознакомление с методиками проведения экспериментов, установление свойств веществ, их качественных и количественных характеристик, наблюдение развития явлений, процессов и др. В ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой, которые *составляют часть профессиональной практической подготовки*, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать,

анализировать, устанавливая зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Целью практических занятий является формирование практических умений – *профессиональных* или учебных (умения решать задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Наряду с формированием умений в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Практические занятия могут проводиться в форме решения разного рода задач, в том числе профессиональных, защиты проектов, деловых игр и др.

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Физика»:

- *для обучающихся:* рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению лабораторных, практических, самостоятельных и контрольных работ, учебные пособия, мультимедийные средства.

*для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

На учебных занятиях по физике обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с

рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программы учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ можно предлагать исследовательские задания для 2-3 студентов, работу с Интернет-ресурсами, учебной и справочной литературой, решение вариативных задач и т.д.

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 повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- метапредметных:

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

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

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

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

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

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

• предметных:

— сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

— владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

— владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

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

— сформированность умения решать физические задачи;

— сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

— сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

В целях реализации профессиональной направленности рекомендуется:

в разделе **«Механика»** учесть *принципы работы механизмов для передачи вращательного движения; рассмотреть виды траекторий движения основных узлов оборудования общественного питания; силы трения и упругости при работе на дозировочно-формовочном оборудовании; выполнение закона сохранения энергии при работе теплового оборудования общественного питания;*

в разделе **«Молекулярная физика. Термодинамика»** учесть *роль явлений диффузии, испарения, кипения в процессе приготовления кулинарной продукции; явления смачивания в технологическом процессе машинной мойки посуды; проявление законов термодинамики при тепловом расчёте оборудования для общественного питания;*

в разделе **«Электродинамика»** учесть *законы постоянного тока при работе машин для общественного питания, свойства магнитного поля при объяснении индукционного нагрева пищевых продуктов, учет производства, передачи и распределения электроэнергии на предприятиях общественного питания, а также изменение оптических свойств поверхности продуктов при тепловой обработке продуктов.*

**Мониторинг качества** подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* осуществляется в начале учебного года, чтобы определить знания студентов важнейших (узловых) элементов базовых дисциплин или курса дисциплины предшествующего учебного года. Предварительная проверка сочетается с

коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях. Входной контроль возможен и уместен не только в начале учебного года, но и в середине, когда начинается изучение нового раздела (курса) дисциплины. На этом этапе входной контроль позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест. При разработке тестовых заданий входного контроля составляются задания I и II уровней усвоения содержания материала.

Важнейшей функцией *текущего контроля* является функция обратной связи. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, устного, фронтального, индивидуального, письменного опросов, проверки практических заданий, которые формируют у обучающихся прочные навыки самостоятельной деятельности, связанных, с выполнением вычислений, измерений, графических работ, использованием справочной литературы, способность логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения студентами ведущей темы или раздела рабочей программы, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль рекомендуется проводить в форме тестирования, контрольной работы.

*Итоговый контроль* является средством для повторения всей программы учебной дисциплины и проводится в форме **зачета**. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

$\alpha$  – уровень усвоения содержания.

$\alpha=1$  – ученический (узнавание);

$\alpha=2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha=3$  – эвристический (применение).

$\beta$  – ступень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta=1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta=2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta=3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma=1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma=2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma=3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)»

#### ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО

#### 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Рабочая программа предназначена для изучения обществознания (вкл. экономику и право) в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко» при подготовке выпускника по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебная дисциплина «Обществознание (вкл. экономику и право)» имеет **интегративный характер**, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых студентам для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

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 правового социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

Изучение дисциплины «Обществознание» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины – аудиторные занятия, которые проводятся в кабинете теоретического обучения (лекции, семинары, научно-практические конференции, устные журналы и др.). Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программе учебной дисциплины.

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

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание (вкл. экономику и право)» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности, может быть, достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

На учебных занятиях обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание (вкл. экономику и право)» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**ЛИЧНОСТНЫХ:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна).
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные, национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности.
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

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

**метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

**предметных:**

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

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук.

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

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

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов.

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений.
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях.

*Текущий контроль* осуществляется на основе устных и письменных ответов студентов на контрольные вопросы; формирует у обучающихся способность логически мыслить, самостоятельно работать со специальной литературой, конспектами. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* позволяет установить и оценить уровень усвоения ведущей темы или раздела учебной программы в процессе обучения студентов, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения.

*Итоговый контроль* проводится в форме зачета.

#### **Параметры качества обучения:**

$\alpha$  - уровень усвоения содержания:

$\alpha = 1$  – ученический (узнавание);

$\alpha = 2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha = 3$  – эвристический (применение);

$\beta$  - степень абстракции - уровень описания содержания обучения:

$\beta = 1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta = 2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta = 3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз);

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma = 1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma = 2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma = 3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ГЕОГРАФИЯ»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**  
**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Рабочая программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии студентами в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Ценность научно-географических знаний позволяет у студентов

- сформировать географическую картину единого мира как составной части ноосферы Земли,
- развивать сознание необходимости усвоения моральных ценностей человечества, норм и правил цивилизованного общения и общежития,
- передать сумму систематических знаний по географии, обладание которыми поможет студентам ориентироваться в современном мире,
- выработать представление о целостности окружающего мира при его территориальном многообразии, сложных проблемах, встающих перед человечеством, имеющих свои специфические особенности в разных странах, о современном мире, о месте России в этом мире;
- развивать познавательный интерес к другим народам и странам.

География интегрирует естественные, общественные и технические элементы научных знаний студентов. Современная география изучает пространственно-временные взаимосвязи и взаимодействия в географической действительности, представляющей собой целостную систему «человек — природа — хозяйство — окружающая среда».

Основными методами географических исследований являются:

- описательный: описание может быть как одноэлементным (когда рассматривается только один компонент, например, гидрологическая сеть, рельеф, ландшафты), так и комплексным (когда рассматривается территориальный комплекс полностью: природа – население – хозяйство);
- сравнительный: выделяются элементы сходства и различия и делаются соответствующие выводы;
- картографический: для территории исследования создаются специальные карты или серии тематических карт с целью познания какого-либо явления, данный метод обычно применяется с другими методами исследований: дешифрирование аэро- и космоснимков, математическими и т. д.;

- ретроспективный (исторический подход): изучение какого-либо географического объекта, территории во времени, что позволяет составить прогноз на будущее;
- типологический: по выбранным критериям выделяют эталонные участки (ключевые) на изучаемой территории с целью дальнейшего распространения полученных выводов на другие участки.

Изучение дисциплины необходимо для расширения гуманитарно - общественной компетенции студента. Географические знания необходимы студентам в их трудовой и бытовой деятельности - от выбора места жительства (в городе, стране, мире), продуктов питания (произведенных в разных районах земного шара) до выборов руководителей страны.

География входит в число общеобразовательных дисциплин и базируется на базовых знаниях дисциплин: истории, ОБЖ, географии России, биологии, экологии. Знание географии необходимо для изучения «Экономики», «Обществознания», «Литературы», «Иностранного языка».

Структура рабочей программы состоит из 4 разделов:

Раздел 1. Общая характеристика мира.

Раздел 2. Региональная характеристика мира.

Раздел 3. Россия в современном мире (повторительно-обобщающий).

Раздел 4. Глобальные проблемы человечества (обобщение знаний).

**В разделе 1** «Общая характеристика мира» изучается группировка стран по площади, территории и численности населения на политической карте мира; природные ресурсы Земли, их виды и природоресурсный потенциал разных территорий; рассматриваются особенности расселения населения в разных странах и регионах мира, демографические ситуации и особенности демографической политики; влияние научно-технической революции на весь современный мир; освещаются вопросы мирового хозяйства, международной специализации и кооперирования, внешних экономических связей и международной торговли.

**В разделе 2** «Региональная характеристика мира» изучаются типы стран, их территория, граница и географическое положение: представление о масштабности и составе; население: численность, воспроизводство, этнический состав и расселение; хозяйство: достижения и проблемы; промышленность: основные черты отраслевой структуры и географии; внутренние различия и города.

**В разделе 3** «Россия в современном мире» изучаются изменения географического, геополитического и геоэкономического положения России. Характеристика современного этапа развития хозяйства. Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Участие России в международной торговле и других формах внешних

экономических связей. Внешние экономические связи России со странами СНГ и Балтии; со странами АТР; Западной Европы и другими зарубежными странами; их структура. Участие разных регионов России в географическом разделении труда. География отраслей международной специализации России

**Раздел 4** «Глобальные проблемы человечества» (обобщение знаний) освещает географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем.

Изучение дисциплины «География» строится с учетом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

В учебной программе учтены познавательные, возрастные возможности студентов. Внутрипредметные, а также межпредметные связи. Это в первую очередь содержание освещающее географическую картину мира, взаимосвязи общества и природы, глобальных проблем человечества, а также вопросы экологии.

Основная форма изучения дисциплины – аудиторские занятия, которые проводятся в кабинетах теоретического обучения (лекции, конференции, семинары, практические занятия, самостоятельная работа, уроки различных форм: комбинированные, бинарные, интегрированные, экскурсии, деловые игры и т.д.)

На учебных занятиях по географии обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет обучающихся на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программой учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или по группам студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной

работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы, предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому студенту предоставляется возможность выполнить ее. В качестве самостоятельных работ можно предлагать разработку электронного материала, презентации, подготовку рефератов, докладов, сообщений, работу с интернет ресурсами, учебной и справочной литературой.

Изучение географии на базовом уровне 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, о глобальных проблемах человечества, их географических аспектах и путях их решения;
- ознакомление с методами географического познания разнообразных сторон современного мира, необходимыми для участия в жизни гражданского общества и государства;
- овладение умениями применять полученные знания для решения познавательных и практических задач, для адаптации к современным изменениям в мире; умениями сочетать глобальный и локальный подходы в географической оценке процессов и явлений современного общества;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе знакомства с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- воспитание на основе познания географической картины мира патриотизма, уважительного отношения к другим народам и культурам, нетерпимого отношения к ксенофобии, этнофобии, шовинизму;
- приобретение компетентности в работе с источниками разнообразной географической информации, свободной ориентации в ней; в использовании географических знаний при реализации в гражданской жизни основных социальных ролей (члена семьи, гражданина, избирателя, собственника, потребителя и т.д.).

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.

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

Входной контроль осуществляется в начале учебного года, чтобы определить знания студентов важнейших (узловых) элементов базовых дисциплин или курса дисциплины предшествующего учебного года. Предварительная проверка сочетается с коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях. Входной контроль возможен и уместен не только в начале учебного года, но и в середине, когда начинается изучение нового раздела (курса) дисциплины. На этом этапе входной контроль позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующей на ранее сформированных знаниях и умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест, содержащий задания I и II уровней усвоения содержания материала.

Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний учащихся и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

Рубежный контроль позволяет установить и оценить уровень усвоения какой-то ведущей темы или раздела учебной программы в процессе обучения учащихся определенной профессии, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения Рубежный контроль можно осуществлять в виде теста, о времени проведения которого рекомендуется сообщать заранее. Такая форма проверки знаний и умений формирует у учащихся способность логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале, самостоятельно работать со специальной литературой, конспектами.

Итоговый контроль проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей учебной программы или какой-то ее части.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения: *a - уровень усвоения содержания.*

a=1 - ученический (узнавание);

a=2 - алгоритмический (воспроизведение);

a=3 - эвристический (применение).

*B- ступень абстракции - уровень описания содержания обучения.*

B=1 - феноменологическая (естественный язык изложения);

B=2 - предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

B=3 - прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

*y - аргументированность действий (степень осознанности):*

y=1 - предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

y=2 - межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

y=3 - системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ЭКОЛОГИЯ»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**

**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения географии студентами в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Экология – научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественнонаучной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину.

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

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 естественнонаучной 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.

При отборе содержания учебной дисциплины «Экология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

Изучение дисциплины «Экология» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Экология»:

- *для студентов:* рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических, самостоятельных и контрольных работ, учебные пособия, мультимедийные средства.
- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

На учебных занятиях по экологии обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет обучающихся на совместную работу,

обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий, согласно рабочей программы учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ можно предлагать исследовательские задания, проекты для 2-3 студентов, работу с Интернет-ресурсами, с нормативно-правовыми актами, учебной и справочной литературой, анализ различных жизненных ситуаций с точки зрения экологии, подготовка рефератов, докладов, составление тематических кроссвордов и т.д.

Требования к предметным результатам освоения углубленного курса права должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек–общество–природа»;
- 2) сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- 3) владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- 4) владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- 5) сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

б) сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

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

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

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

• **предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек-общество-природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

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

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* осуществляется в начале учебного года, чтобы определить знания обучающихся важнейших (узловых) элементов базовых дисциплин или курса дисциплины предшествующего учебного года. Предварительная проверка сочетается с коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях. Входной контроль возможен и уместен не только в начале учебного года, но и в середине, когда начинается изучение нового раздела (курса) дисциплины. На этом этапе входной контроль позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест, содержащий задания I и II уровней усвоения содержания материала.

Важнейшей функцией *текущего контроля* является функция обратной связи. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, устного или письменного фронтального и индивидуального опросов, проверки выполнения практических заданий, которые формируют у обучающихся прочные навыки самостоятельной деятельности, связанных с анализом различных жизненных ситуаций с точки зрения их соответствия нормам права, распознаванием случаев нарушения правовых норм и наступления юридической ответственности, использованием справочной литературы, способностью логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале и т.д. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний обучающихся и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения обучающимися ведущей темы или раздела

рабочей программы, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль рекомендуется проводить в форме тестирования.

*Итоговый контроль* проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей программы учебной дисциплины. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями государственного стандарта среднего общего образования профильного уровня, работодателей и заказчиков образовательных услуг.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» завершается подведением итогов в форме **зачета** в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования. Зачет проводится устно, в вопросы включаются теоретические вопросы и практические задания на применение теоретических знаний, охватывающие ее наиболее актуальные разделы и темы дисциплины.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

– уровень усвоения содержания. □

=1 – ученический (узнавание); □

=2 – алгоритмический (воспроизведение); □

=3 – эвристический (применение). □

– степень абстракции – уровень описания содержания □ обучения.

=1 – феноменологическая (естественный язык изложения); □

=2 – предсказательная (предусматривающая объяснение природы □ и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

=3 – прогностическая (математический способ описания правил □ и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

□ - аргументированность действий (степень осознанности):

=1 – предметная (действия в рамках знаний одной □ дисциплины);

=2 – межпредметная (действия опираются на знание смежных □ дисциплин);

=3 – системная (для решения необходима система знаний из □ нескольких наук).

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «АСТРОНОМИЯ»

### ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО

#### 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения астрономии в государственном бюджетном образовательном учреждении профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж» при подготовке выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Дисциплина «Астрономия» является естественнонаучной, обеспечивающей общеобразовательный уровень подготовки специалистов. Она позволяет сформировать у обучающихся достаточно широкое представление об астрономической картине мира.

В рабочей программе учтены познавательные, возрастные возможности студентов, внутрипредметные связи, а также межпредметные связи с дисциплинами: «Математика», «Химия», «Биология», общепрофессиональными и специальными дисциплинами: «Материаловедение», «ОБЖ».

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира,
- осознать свое место в Солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и 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 оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование 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.

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

Изучение дисциплины «Астрономия» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Учебные занятия проводятся в кабинете-лаборатории.

Основная форма изучения дисциплины - теоретические занятия: урок, лекция, семинар, конференция и др.

С целью закрепления теоретических знаний, программой предусмотрено выполнение практических работ.

Целью практических занятий является формирование практических умений – профессиональных или учебных (умения решать задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Наряду с формированием умений в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Практические занятия могут проводиться в форме решения разного рода задач, в том числе профессиональных, защиты проектов, деловых игр и др.

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Астрономия»:

для обучающихся: рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических, самостоятельных и контрольных работ, учебные пособия, мультимедийные средства.

для педагога: методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

На учебных занятиях по астрономии обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с

преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программы учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ можно предлагать исследовательские задания для 2-3 студентов, работу с Интернет-ресурсами, учебной и справочной литературой, решение вариативных задач и т.д.

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

- личностных:
  - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической и астрономической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
  - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
  - умение использовать достижения современной физической и астрономической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
  - умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
  - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• метапредметных:

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

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

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

— умение использовать различные источники для получения астрономической информации, оценивать ее достоверность;

— умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

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

• предметных:

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

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

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

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

--формирование умения решать задачи;

--формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

--формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

**Мониторинг качества** подготовки студентов осуществляется при помощи текущего, рубежного и итогового контроля.

Важнейшей функцией *текущего контроля* является функция обратной связи. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, устного, фронтального, индивидуального, письменного опросов, проверки практических заданий, которые формируют у обучающихся прочные навыки самостоятельной деятельности, связанных, с выполнением вычислений, измерений, графических работ, использованием справочной литературы, способность логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения студентами ведущей темы или раздела рабочей программы, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль рекомендуется проводить в форме тестирования, практической работы.

*Итоговый контроль* является средством для повторения всей программы учебной дисциплины и проводится в форме **зачета**. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

$\alpha$  – уровень усвоения содержания.

$\alpha=1$  – ученический (узнавание);

$\alpha=2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha=3$  – эвристический (применение).

$\beta$  – степень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta=1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta=2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta=3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma=1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma=2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma=3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ИНФОРМАТИКА»  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-компьютерных технологий в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» при подготовке выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа предусматривает изучение дисциплины с учётом профессиональной направленности. Дисциплина «Информатика» является естественнонаучной, обеспечивающей общеобразовательный уровень подготовки техника-технолога. Знание информатики необходимо в дальнейшей профессиональной деятельности *при выполнении технических расчетов, при разработке нормативной и технологической документации на новые виды продукции и ведении документации хозяйственных операций; а также при оформлении документов по товарным, денежным и расчетным операциям; проведении и оформлении инвентаризации; при осуществлении самостоятельного поиска необходимой информации необходимой для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.*

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

Дисциплина «Информатика» обеспечивает прочное и сознательное овладение студентами основными знаниями о процессах преобразования, передачи и использования информации с применением средств ИКТ, понимание роли информационных процессов в формировании современной научной картины мира; формирование умений использовать компьютер и программное обеспечение для решения практических задач; прививает студентам навыки сознательного и рационального использования компьютера в своей и профессиональной деятельности.

Данная дисциплина базируется на знаниях математики, логики, черчения, русского и английского языков. Вместе с математикой, физикой, химией, биологией курс информатики закладывает основы современного естественно-научного мировоззрения, основанного на триаде: материя - энергия - информация. При освоении программы у студентов формируется информационно-коммуникационная компетенция – знания,

умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

В рабочей программе учтены познавательные, возрастные возможности студентов, внутриспредметные связи, а также межпредметные связи с дисциплинами: «Математика», «Физика», «Химия», «Иностранный язык», «География», общепрофессиональными и специальными дисциплинами и профессиональными модулями: «*Физиология питания*», «*Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве*», «*Информационные технологии в профессиональной деятельности*», «*Организация хранения и контроль запасов и сырья*», «*Метрология и стандартизация*», «*Основы экономики, менеджмента и маркетинга*», «*Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*», «*Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*», «*Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*», «*Организация работы структурного подразделения*» и др.

Существенное место занимают вопросы решения задач на компьютере из курса математики, физики, химии, включая этапы создания компьютерной модели объектов или процессов и проведения компьютерного эксперимента. Овладение новыми компьютерными технологиями позволит студентам оформить рефераты, доклады, сочинения при использовании текстовых редакторов и электронных таблиц, изучать иностранные языки при обучении на основе мультимедиа технологий. Новые информационные технологии в сфере образования выступают одним из ведущих факторов формирования личности.

Программа дисциплины «Информатика» состоит из пяти разделов:

- I. Информационная деятельность человека
- II. Информация и информационные процессы
- III. Средства информационных и коммуникационных технологий
- IV. Технологии создания и преобразования информационных объектов
- V. Телекоммуникационные технологии

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.

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

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Изучение дисциплины «Информатика» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины - аудиторные занятия, которые проводятся в компьютерных классах (лекции, урок-зачет, урок решения ключевых задач, урок-

консультация, урок-практика, групповая и индивидуальная работа студентов, самостоятельные работы и др.).

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Информатика»:

- *для обучающихся:* рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических, самостоятельных и контрольных работ, учебные пособия, мультимедийные средства.
- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

С целью закрепления теоретических знаний, программой предусмотрены практические занятия. Целью практических занятий является формирование практических умений – профессиональных (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (умений, связанных с поиском, сбором, обработкой, хранением и защитой информации и т.д.), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Наряду с формированием умений в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Практические занятия могут проводиться в форме решения разного рода задач, защиты проектов, деловых игр и др.

Практические занятия по данной дисциплине проводятся с использованием компьютерного оборудования колледжа (специализированные компьютерные учебные кабинеты № 208, 209 К.Маркса, 52) с доступом в Интернет (к поисковым, образовательным и сельскохозяйственным ресурсам Интернета, электронным библиотекам и базам данных), комплектом программного обеспечения, мультимедийным проектором.

На учебных занятиях по информатике обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для

студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программы учебной дисциплины. Внеаудиторные самостоятельные задания предполагают использование индивидуальных компьютеров, при необходимости - с привлечением Интернет-ресурсов. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому студенту предоставляется возможность выполнить их. В качестве самостоятельных работ предлагаются исследовательские задания для группы студентов; разработка презентаций; ознакомление с нормативными документами; выполнение вычислений, расчетов, работа с компьютером и его периферийными устройствами, работа со справочными системами, с Интернет-ресурсами, учебной и справочной литературой и т.д.

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

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметных:**

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* осуществляется в начале учебного года, чтобы определить знания студентов важнейших (узловых) элементов базовых дисциплин или курса дисциплины предшествующего учебного года. Предварительная проверка сочетается с коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях. Входной контроль возможен и уместен не только в начале учебного года, но и в середине, когда начинается изучение нового раздела (курса) дисциплины. На этом этапе входной

контроль позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест, содержащий задания I и II уровней усвоения содержания материала.

Важнейшей функцией *текущего контроля* является функция обратной связи. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, устного или письменного опросов, проверки выполнения практических заданий, которые формируют у обучающихся прочные навыки самостоятельной деятельности, связанных, с обработкой информации на персональном компьютере, использованием справочной литературы, способностью логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале и т.д. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения студентами ведущей темы или раздела учебной программы, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль рекомендуется проводить в форме зачета, практикума, тестирования, контрольной работы, в том числе обязательной, аудиторной.

*Итоговый контроль* проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей программы учебной дисциплины. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС, работодателей и заказчиков образовательных услуг.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме **зачета** в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования. Обязательным условием допуска студента к зачету является успешное выполнение практических и самостоятельных работ. Зачет проводится устно, в вопросы включаются теоретические вопросы и практические задания на применение теоретических знаний, охватывающие ее наиболее актуальные разделы и темы дисциплины.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

**Параметры качества обучения:**

*$\alpha$  – уровень усвоения содержания.*

$\alpha=1$  – ученический (узнавание);

$\alpha=2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha=3$  – эвристический (применение).

$\beta$  – степень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta=1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta=2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta=3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma=1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma=2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma=3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ» ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО

## 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения химии в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» при подготовке выпускника по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека. Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций. В процессе изучения химии, у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

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).

Программа дисциплины «Химия» состоит из двух разделов:

1. «Органическая химия».
2. «Общая и неорганическая химия»;

*В разделе «Органическая химия»* рассматриваются теория строения органических веществ, свойства углеводородов и природных источников углеводородов, кислородосодержащих соединений, полимеров, азотсодержащие органические соединения..

*В разделе «Общая неорганическая химия»* рассматриваются основные понятия и законы химии, Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, строение атома и строение вещества, свойства воды и растворов, электролитическая диссоциация, классификация неорганических соединений и их свойства, свойства металлов и неметаллов

Изучение дисциплины «Химия» строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Учебные занятия проводятся в кабинете-лаборатории. Основная форма изучения дисциплины - теоретические занятия: урок, лекция, семинар, конференция и др.

С целью закрепления теоретических знаний программой предусмотрено выполнение лабораторных и практических работ.

Целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей), а их содержанием - экспериментальная проверка формул, методик расчета, установление и подтверждение закономерностей, ознакомление с методиками проведения экспериментов, установление свойств веществ, их качественных и количественных характеристик, наблюдение развития явлений, процессов и др. В ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой, которые *составляют часть профессиональной практической подготовки*, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Целью практических занятий является формирование практических умений – *профессиональных* или учебных (умения решать задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Наряду с формированием умений в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на

практике, развиваются интеллектуальные умения. Практические занятия могут проводиться в форме решения разного рода задач, в том числе профессиональных, защиты проектов, деловых игр и др.

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Химия»:

- *для обучающихся:* рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению лабораторных, практических, самостоятельных и контрольных работ, учебные пособия, мультимедийные средства.
- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программы учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ можно предлагать исследовательские задания для 2-3 студентов, работу с Интернет-ресурсами, учебной и справочной литературой, решение вариативных задач и т.д.

На учебных занятиях обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,

- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

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

- личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- межпредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания;

- (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

- предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

*Входной контроль* осуществляется в начале учебного года, чтобы определить знания студентов важнейших (узловых) элементов базовых дисциплин или курса дисциплины предшествующего учебного года. Предварительная проверка сочетается с коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях. Входной контроль возможен и уместен не только в начале учебного года, но и в середине, когда начинается изучение нового раздела (курса) дисциплины. На этом этапе входной контроль позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест. При разработке тестовых заданий входного контроля составляются задания I и II уровней усвоения содержания материала.

Важнейшей функцией *текущего контроля* является функция обратной связи. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, устного, фронтального, индивидуального, письменного опросов, проверки практических заданий, которые формируют у обучающихся прочные навыки самостоятельной деятельности, связанных, с выполнением вычислений, измерений, графических работ, использованием справочной литературы, способность логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

*Рубежный контроль* необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения студентами ведущей темы или раздела рабочей программы, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль рекомендуется проводить в форме тестирования.

*Итоговый контроль* является средством для повторения всей программы учебной дисциплины. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС, работодателей и заказчиков образовательных услуг.

С целью проверки уровня усвоения содержания дисциплины программой предусмотрена сдача экзамена. Обязательным условием допуска студента к экзамену является успешное выполнение лабораторных, практических работ. Экзамен проводится устно, в вопросы включаются теоретические вопросы и практические задания на применение теоретических знаний, охватывающие ее наиболее актуальные разделы и темы дисциплины. Для успешной сдачи экзамена студент должен продемонстрировать знание основных теоретических положений изучаемой дисциплины и показать умение применять теорию при решении конкретных практических задач, в том числе с профессиональной направленностью.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

$\alpha$  – уровень усвоения содержания.

$\alpha=1$  – ученический (узнавание);

$\alpha=2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha=3$  – эвристический (применение).

$\beta$  – ступень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta=1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta=2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta=3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma=1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma=2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma=3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«БИОЛОГИЯ»**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**  
**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» при подготовке выпускников по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программой дисциплины «Биология» предусматривается формирование у студентов единой естественнонаучной картины природы, сравнение её с другими способами видения мира и освоения методов познания природы, разработанных наукой.

Дисциплина «Биология» является естественнонаучной, обеспечивающей общеобразовательный уровень подготовки повара. В рабочей программе учтены познавательные, возрастные возможности студентов, внутриспредметные связи, а также межпредметные связи с дисциплинами: «Физика», «Химия», «География», общепрофессиональными и специальными дисциплинами: «Охрана труда», «Экологические основы природопользования» и др.

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

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

Программа дисциплины «Биология» состоит из семи разделов:

Раздел 1. «Учение о клетке»;

Раздел 2. «Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов»;

Раздел 3. «Основы генетики и селекции»;

Раздел 4. «Эволюционное учение»;

Раздел 5. «История развития жизни на земле»;

Раздел 6. «Основы экологии».

Раздел 7. «Бионика»

Основу содержания программы составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

При отборе содержания использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В разделе «Учение о клетке» изучаются клетка как элементарная живая система и основная структурно - функциональная единица всех живых организмов, химический состав клетки, строение и функции клетки, обмен веществ и превращение энергии в клетке, строение и функции хромосом, клеточная теория строения организмов, жизненный цикл клетки, важнейшие соединения металлов и неметаллов в природе и хозяйственной деятельности человека.

В разделе «Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов» рассматриваются многообразие организмов, половое и бесполое размножение организмов, индивидуальное развитие организмов, причины нарушений в развитии организмов, репродуктивное здоровье, последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

В разделе «Основы генетики и селекции» изучаются закономерности наследственности и изменчивости организмов, хромосомная теория наследственности, генетика пола, значение генетики для селекции и медицины, наследственные болезни человека, их причины и профилактика, основные методы селекции, основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

В разделе «Эволюционное учение» рассматриваются эволюционное учение Ч.Дарвина, роль эволюционного учения в формировании современной

естественнонаучной картины мира, движущие силы эволюции, современные представления о видообразовании, доказательства эволюции, основные направления эволюционного прогресса.

*В разделе «История развития жизни на Земле»* рассматриваются гипотезы происхождения жизни, краткая история развития органического мира, эволюция человека.

*В разделе «Основы экологии»* изучаются экология как наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой, экологические факторы, их значение в жизни организмов, экологические системы, экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы, ноосфера, правила поведения людей в окружающей природной среде, причины устойчивости и смены экосистем, биосфера как глобальная экосистема, изменения в биосфере, последствия деятельности человека в окружающей среде.

*В разделе «Бионика»* Рассмотрение бионикой особенностей морфофизиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственно деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.

Изучение дисциплины строится с учётом реализации на учебных занятиях принципов дидактики: систематичности и последовательности, научности и прочности, наглядности, доступности и посильности, сознательности и активности, связи теории с практикой.

Основная форма изучения дисциплины – теоретические занятия, которые проводятся в кабинетах теоретического обучения (урок, лекция, конференция, семинар и др.).

При изучении дисциплины используются словесный, наглядный, практический, проблемный, исследовательский и другие методы.

Основные средства обучения, применяемые при изучении дисциплины «Биология»:

- для обучающихся: рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических, самостоятельных и контрольной работ, учебные пособия, мультимедийные средства и др.;
- для педагога: методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

С целью закрепления теоретических знаний, программой предусмотрено проведение практических занятий, ведущей дидактической целью которых является формирование практических умений – профессиональных или учебных (сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать сведения), необходимых в

последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и специальным дисциплинам. Наряду с формированием умений в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Практические занятия могут проводиться в форме решения разного рода задач, в том числе профессиональных, защиты проектов, деловых игр и др.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ, содержание которых определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объёма, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы, предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому студенту предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ можно предлагать исследовательские задания для 2-3 студентов, работу с Интернет-ресурсами, учебной и справочной литературой, подготовка рефератов, докладов, проектов и т.д.

На учебных занятиях обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет студентов предметного кружка на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

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

• **личностных:**

— сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины.

- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Мониторинг качества подготовки студентов осуществляется при помощи входного, текущего, рубежного и итогового контроля.

Входной контроль осуществляется в начале учебного года, чтобы определить знания студентов важнейших (узловых) элементов базовых дисциплин или курса дисциплины предшествующего учебного года. Предварительная проверка сочетается с коррекционным обучением, направленным на устранение пробелов в знаниях, умениях.

Входной контроль возможен и уместен не только в начале учебного года, но и в середине, когда начинается изучение нового раздела (курса) дисциплины. На этом этапе входной контроль позволяет определить готовность обучающихся к восприятию новой информации, базирующейся на ранее сформированных знаниях и умениях. Основной формой проведения входного контроля является тест, содержащий задания I и II уровней усвоения содержания материала.

Важнейшей функцией текущего контроля является функция обратной связи. Текущий контроль может осуществляться посредством тестирования, устного и письменного фронтального или индивидуального опросов, проверки практических заданий, которые формируют у обучающихся прочные навыки самостоятельной деятельности, связанных с использованием справочной литературы, способность логически мыслить, устанавливать главные связи в учебном материале и т.д. Текущий контроль позволяет систематически отслеживать качество усвоения знаний студентов и, в случае необходимости (при получении отрицательных результатов), вводить коррективы в технологию обучения.

Рубежный контроль необходим для диагностирования хода процесса обучения, установления и оценки уровня усвоения студентами ведущей темы или раздела учебной программы, соответствие их знаний, умений с учетом стандартных параметров качества обучения. Рубежный контроль проводить в форме зачета, тестирования.

Итоговый контроль проводится в конце учебных циклов и является средством для повторения всей программы учебной дисциплины. На этом этапе процесса обучения систематизируется и обобщается весь учебный материал. С высокой эффективностью могут быть применены соответствующим образом составленные тесты II и III уровней, отражающие содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС, работодателей и заказчиков образовательных услуг.

С целью проверки уровня усвоения содержания дисциплины программой предусмотрена сдача зачета. Обязательным условием допуска студента к зачету является успешное выполнение индивидуальных домашних заданий, практических и самостоятельных работ. Зачет состоит из теоретических вопросов и практических заданий на применение теоретических знаний, охватывающих наиболее актуальные разделы и темы дисциплины. Для успешной защиты студент должен продемонстрировать знание основных теоретических положений изучаемой дисциплины и показать умение применять теорию при решении конкретных практических задач.

Программа составлена с учётом параметров обучения:

$\alpha$  – уровень усвоения содержания.

$\alpha = 1$  – ученический (узнавание);

$\alpha = 2$  – алгоритмический (воспроизведение);

$\alpha = 3$  – эвристический (применение).

$\beta$  – степень абстракции – уровень описания содержания обучения.

$\beta = 1$  – феноменологическая (естественный язык изложения);

$\beta = 2$  – предсказательная (предусматривающая объяснение природы и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

$\beta = 3$  – прогностическая (математический способ описания правил и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

$\gamma$  – аргументированность действий (степень осознанности):

$\gamma = 1$  – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины);

$\gamma = 2$  – межпредметная (действия опираются на знание смежных дисциплин);

$\gamma = 3$  – системная (для решения необходима система знаний из нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**

**43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Рабочая программа «Основы исследовательской деятельности» предназначена для студентов ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Под исследовательской деятельностью понимается деятельность студентов, связанная с решением творческой задачи с заранее неизвестным решением и предполагающая наличие основных этапов научного исследования: постановка проблемы, изучение теоретической базы, подбор методик исследования и практическое овладение ими, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, собственные выводы.

Цель рабочей программы - развитие поисково-исследовательских умений студентов.

Цель конкретизируется следующими **задачами**:

- привлечение студентов к активной творческой деятельности исследовательского характера;
- развитие научного способа мышления;
- расширение кругозора студентов в области юридических научных достижений;
- активное включение студентов в процесс самообразования и саморазвития;
- развитие навыков коммуникативной деятельности,
- приобретение опыта публичных выступлений.

В результате реализации рабочей программы обучающиеся должны **знать**:

- методологию научного исследования;
- методы научного познания;
- инструменты и методики научного поиска;
- правила оформления результатов исследования;
- формы исследовательской работы;
- методику устного выступления.

Обучающиеся должны **уметь**:

- формулировать проблему, актуальность, методологию, цели и задачи исследования;
- проводить обзор литературы по проблеме исследования и выделять малоизученные вопросы с целью их последующего детального изучения;
- искать и находить источники для формирования теоретической базы исследовательской работы;

- выделять новизну, практическую и теоретическую значимость научного исследования;
- выполнять научно-исследовательскую работу и представлять результаты исследовательской деятельности в форме реферата, доклада, выступления на научной конференции и семинаре;
- вести дискуссию по научным проблемам, объективно реагировать на критику и обоснованно доказывать правильность полученных выводов.

Основные средства обучения на учебных занятиях:

- *для студентов:* рабочие тетради, конспекты лекций, методические указания по выполнению практических и самостоятельных заданий, учебные пособия, мультимедийные средства.
- *для педагога:* методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, средств обучения, учебно-методическое обеспечение, учебно-техническая документация, учебно-материальное оснащение (технические средства обучения, дидактический материал, учебно-наглядные пособия).

На учебных занятиях по экологии обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством Интернет-ресурсов, что способствует сплочению группы, направляет обучающихся на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. Средства обучения для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ отбираются в соответствии с особенностями заболевания:

- для обучения студентов с нарушением слуха используются видеоматериалы с текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом, презентации, различные схемы,
- для студентов с нарушением зрения – аудиозаписи теоретического материала, звукозаписывающие устройства, опорные конспекты,
- для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата – наглядный материал, обучающие видеоматериалы, практические упражнения.

Программой предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно рабочей программы учебной дисциплины. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов. Темы предстоящих самостоятельных работ объявляются заранее, и каждому обучающемуся предоставляется возможность выполнить её. В качестве самостоятельных работ предлагаются исследовательские задания, работа с

Интернет-ресурсами, со справочной литературой, работа с архивными документами, подготовка творческих рефератов, докладов и т.д.

Программа составлена с учетом параметров качества обучения:

*α – уровень усвоения содержания.*

=1 – ученический (узнавание); □

=2 – алгоритмический (воспроизведение); □

=3 – эвристический (применение). □

*– степень абстракции – уровень описания содержания □ я обучения.*

=1 – феноменологическая (естественный язык изложения); □

=2 – предсказательная (предусматривающая объяснение природы □ и свойств явлений, причин и следствий на языке науки);

=3 – прогностическая (математический способ описания правил □ и закономерностей, на основе точных вычислений делается безошибочный прогноз).

*□ - аргументированность действий (степень осознанности):*

=1 – предметная (действия в рамках знаний одной дисциплины); □

=2 – межпредметная (действия опираются на знание смежных □ дисциплин);

=3 – системная (для решения необходима система знаний из □ нескольких наук).

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих **общих компетенций**:

**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 5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

**ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, нравственных ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

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

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

**Спецификация общих компетенций, умений, знаний**

<b>Код ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК.2,	Ориентироваться в	- основные категории и понятия философии;

<p>ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</p>	<p>наиболее общих философских проблемах бытия, познания, нравственных ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста. Выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности</li> </ul>
---	--	---

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

## ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

### 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общегуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

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 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

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

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

#### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.2,</b> <b>ОК 3,</b>	ориентироваться в современной экономической,	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI

<p><b>ОК 5, ОК 6 ОК.9</b></p>	<p>политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;  демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>	<p>вв.).  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.  ретроспективный анализ развития отрасли.</p>
---------------------------------------	--	---

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общегуманитарный и социально-экономический учебный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

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, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения
- правила чтения текстов профессиональной направленности

**Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 02, ОК 03,	понимать общий смысл четко произнесенных	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные

<p>ОК 05, ОК 09, ОК 10</p>	<p>высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p>	<p>темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
------------------------------------	--	--

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общегуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих компетенций

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

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

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

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

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

**Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>ОК 8</b>	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих компетенций:

ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- применять психологические техники и приемы в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

**Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения

	саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.
--	--	--

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

## ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

### 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в математический и естественнонаучный цикл.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 языках.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

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

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

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

– приемы безопасной работы в химической лаборатории

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-4.6</b> <b>ПК 5.2-5.6</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ» ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

#### 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

#### **1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

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

-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.

-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;

-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

-принципы и методы рационального природопользования;

-методы экологического регулирования;

-принципы размещения производств различного типа;

-основные группы отходов их источники и масштабы образования;

-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;

-природоресурсный потенциал Российской Федерации;  
-охраняемые природные территории.

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02	-определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 05	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06	-описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	применять средства информационных технологий для решения	-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в

	<p>профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение</p>	<p>профессиональной деятельности</p>
ОК 11	<p>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>-основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>
ПК 6.3	<p>взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области</p>

		обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.
ПК 6.4	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</p> <p>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p> <p>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схема, правила проведения производственного контроля;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>



**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках./

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.1.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

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

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> </ul>

	<p>безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	---	---

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии.

**1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих компетенций.

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 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

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.

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим

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

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

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите 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	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 неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	<p>специальностью;          владеть способами          бесконфликтного общения и          саморегуляции в повседневной          деятельности и экстремальных          условиях военной службы;          оказывать первую помощь          пострадавшим</p>	<p>имеются военно-учетные          специальности, родственные          специальностям СПО;          область применения получаемых          профессиональных знаний при          исполнении обязанностей военной          службы;          порядок и правила оказания первой          помощи пострадавшим.</p>
--	---	---

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

#### **1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих

десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p>ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.2  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</p>

	<p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Достижения деятельности студентов по поиску и использованию учебной информации из различных источников (основная и дополнительная учебная литература, электронные учебные пособия, интернет - ресурсы)</p>

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

**иметь практический опыт в:**

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

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-5.1	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

### **1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

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

- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

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

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию  
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

#### **Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– питания;</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену;</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню;</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>– обслуживать иностранных туристов;</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
--	--	--

	<p>потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	
ОК 01	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

	общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Достижения деятельности студентов по поиску и использованию учебной информации из различных источников (основная и дополнительная учебная литература, электронные учебные

		пособия, интернет - ресурсы)
--	--	------------------------------

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 ОХРАНА ТРУДА

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП. 08 Безопасности жизнедеятельности.

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

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

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

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

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- правила организации работы, функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- способы и формы инструктирования персонала;

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

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
---------------	--------	--------

<p><b>ПК 1.1-1,3, 2.1. – 2.7, 3.1- 3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5</b></p>	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной.</p>
<p><b>ПК 6.5</b></p>	<p>- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>- способы и формы инструктирования персонала.</p>
<p><b>ОК 01</b></p>	<p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>- определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>- составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>- правила организации работы, функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни.</p>
<p><b>ОК 02</b></p>	<p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</p>	<p>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.</p>
<p><b>ОК 03</b></p>	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>
<b>ОК 04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива и личности.</li> </ul>
<b>ОК 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов.</li> </ul>
<b>ОК 07</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.</li> </ul>
<b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на темы охраны труда, участвовать в диалогах на профессиональные темы;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на темы охраны труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения; правила чтения текстов по охране труда.</li> </ul>

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.06 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами история, психология общения, информационные технологии в профессиональной деятельности, охрана труда, безопасность жизнедеятельности, а также с профессиональными модулями.

#### **1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

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.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных нарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 6.2-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК-11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии.

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

Освоение дисциплины направлено на формирование элементов следующих профессиональных и общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

### Спецификация профессиональных, общих компетенций, умений, знаний

Код ПК, ОК	Умения	Знания
1	2	3
<b>ОК 01</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>ОК 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>оформлять результаты поиска</li> </ul>	
<b>ОК 03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
<b>ОК 04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности; основы проектной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов</li> </ul>
<b>ОК 06</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>- общечеловеческие ценности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 07</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>
<b>ОК 08</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul>	
<b>ОК 09</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт в:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– разработке ассортимента полуфабрикатов;</li><li>– разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li><li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;</li><li>– упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li><li>– контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li><li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li></ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li><li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>– оценивать их качество в соответствии технологическим требованиям;</li><li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li></ul>

	<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>– рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>– способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>– правила составления заявок на продукты.</li> </ul>

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**  
всего – 408 ч., в том числе:

- междисциплинарный курс МДК. 01.01 – 96 ч.
- междисциплинарный курс МДК. 01.02 – 168 ч.
- учебная практика УП.01 – 72 ч.
- производственная практика ПП.01 - 72 ч.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к  
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с  
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания**

**2.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 традиционных 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.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 2	<b>Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации</li> </ul>
----------------------------------	---

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</li> </ul>

	<p>авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>
--	--

### **2.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –346 ч., в том числе:

- междисциплинарный курс МДК. 02.01 - 39ч.
- междисциплинарный курс МДК. 02.02 – 91ч.
- учебная практика УП.02 - 72ч.
- производственная практика ПП.02 - 144ч.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</li></ul>
-----------------------------------	--

	<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной</li> </ul>

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li><li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li><li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li></ul>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

всего –284 ч., в том числе:

- междисциплинарный курс МДК. 03.01 – 39 ч.
- междисциплинарный курс МДК. 03.02 – 65 ч.
- учебная практика УП.03 – 72 ч.
- производственная практика ПП.03 – 108 ч.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Поварское и кондитерское дело и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<b>Уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом</li> </ul>

	<p>нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<b>Знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– рецептуру, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**  
всего –258 ч., в том числе:

- междисциплинарный курс МДК. 04.01 – 50 ч.
- междисциплинарный курс МДК. 04.02 – 100 ч.
- учебная практика УП.04 – 36 ч.
- производственная практика ПП.04 – 72 ч.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями,</li> </ul>
--------------------------------	---

	<p>оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рецептуру, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> </ul>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

всего – 330 ч., в том числе:

- междисциплинарный курс МДК. 05.01 -50 ч.
- междисциплинарный курс МДК. 05.02 -100 ч.
- учебная практика УП.05 – 72 ч.
- производственная практика ПП.05 – 108 ч.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 07 Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, кондитер

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	готовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ВД 2	готовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	готовливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.14	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.15	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 7.16	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.17	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.18	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.19	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.20	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 7.21	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.22	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.23	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.24	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД 5	готовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.25	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.26	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 7.27	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 7.28	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.29	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>

	- ведении расчетов с потребителями.
<p>отовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок образного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- 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;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> </li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> </li> </ul>
<p>готовление, оформление и подготовка к презентации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций</li> </ul>

	<p>и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
--	---

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**  
всего –312 ч., в том числе:

- междисциплинарный курс МДК. 07.01 – 312 ч.
- междисциплинарный курс МДК. 07.02 – 276 ч.
- учебная практика УП.07 – 72 ч.
- производственная практика ПП.07 – 108 ч.

# АННОТАЦИЯ К РАЙОУОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Основы предпринимательства и трудоустройства на работу** и соответствующие ему общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– составлении пакета документов, необходимых для эффективного трудоустройства;</li><li>– проведении организационного этапа создания фирмы, разработки пакета учредительных документов;</li><li>– составлении бизнес-плана предприятия;</li><li>– использовании нормативных документов в трудовой и предпринимательской деятельности.</li></ul>
<b>Уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– давать аргументированную оценку степени востребованности конкретной профессии на региональном рынке труда;</li><li>– аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы по профессии;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять резюме по заданной форме;</li> <li>– применять основные правила ведения диалога с работодателем в определенных условиях;</li> <li>– строить трудовые отношения в качестве и наемного работника, и работодателя;</li> <li>– давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.</li> <li>– предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;</li> <li>– обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес-идеи;</li> <li>– обосновывать выбор направления, вида, организационно-правовой формы бизнеса;</li> <li>– осуществлять подготовительный этап создания фирмы, разрабатывать бизнес-план;</li> <li>– оценивать риск и снижать его негативные последствия;</li> <li>– использовать основы Налогового законодательства в налогообложении предпринимательской деятельности.</li> </ul>
<b>Знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– социально-экономическую сущность труда; общественную организацию труда, ее элементы;</li> <li>– сущность рынка труда и его основные составляющие;</li> <li>– понятие трудовых ресурсов и их структуру;</li> <li>– показатели, характеризующие занятость и безработицу;</li> <li>– содержание трудового договора, порядок его заключения и расторжения;</li> <li>– сущность и специфику предпринимательской деятельности;</li> <li>– условия формирования предпринимательства;</li> <li>– понятие предпринимательской фирмы, классификацию фирм;</li> <li>– организационно-правовые формы предпринимательских структур;</li> <li>– проблемы реорганизации, ликвидации и банкротства;</li> <li>– факторы успеха предпринимательской деятельности;</li> <li>– сущность предпринимательского риска, механизмы и способы его снижения;</li> <li>– различные системы налогообложения предпринимательской деятельности;</li> <li>– понятие бизнес-плана и содержание всех его разделов.</li> </ul>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**  
всего –140 ч., в том числе:

- междисциплинарный курс МДК. 08.01 – 34 ч.
- междисциплинарный курс МДК. 08.02 – 34 ч.
- учебная практика УП.08 - 72ч.