

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Лукояновский Губернский колледж»  
Дальнеконстантиновский филиал**

**Аннотации  
к рабочим программам учебных дисциплин  
и профессиональных модулей  
по профессии**

**19.01.17. Повар, кондитер.**

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Русский язык**

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

оформлять технологическую документацию;

правильно писать профессиональные термины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

связь языка и истории, культуры русского и других народов;

смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык,

языковая норма, культура речи;

основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы

современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сферах общения; правописание профессиональных терминов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов; самостоятельной работы обучающегося - 39 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Литература**

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

воспроизводить содержание литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;  
соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;  
определять род и жанр произведения;  
сопоставлять литературные произведения;

выявлять авторскую позицию;  
выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;  
аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;  
писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;  
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  
создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка; участия в диалоге или дискуссии;  
самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;  
определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;  
определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений;  
анализировать проблемы русской литературы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 288 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 192 часа; самостоятельной работы обучающегося - 96 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Английский язык**

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения иностранного языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

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

Учебная дисциплина «Английский язык» относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной)
- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного

языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

#### говорение

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

#### аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

#### чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

#### письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

- составлять инструкции и нормативные документы по профессии;

- общаться на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии «Повар, кондитер»;

Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на 2 модуля: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования и профессионально направленный .

#### 1.4. Перечень формируемых компетенций:

**речевая компетенция** - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

**языковая компетенция** - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

**социокультурная компетенция** - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

**компенсаторная компетенция** - дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

**учебно-познавательная компетенция** - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

#### 1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 198 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 132 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 66 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## Аннотация рабочей программы дисциплины ИСТОРИЯ

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в учреждениях, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

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

определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;

организовывать самостоятельную деятельность; находить необходимую информацию; вести анализ рабочей ситуации;

выполнять профессиональные задачи с учетом исторических знаний, для формирования патриотизма, исполнения воинской обязанности.

знать:

основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; периодизацию всемирной и отечественной истории;

современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

основные исторические термины и даты;

влияние профессии на изменение информационной структуры в обществе

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 114 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 57 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Обществознание**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения общества в учреждениях, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

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

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

знать/понимать

биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

особенности социально-гуманитарного познания;

различные способы познавательной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни общества

уметь

характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной



проблематике;  
применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам; получать и осмысливать социальную информацию; осваивать способы познавательной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни общества. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  
успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;  
совершенствования собственной познавательной деятельности;  
критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;  
решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;  
ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;  
предвидения возможных последствий определенных социальных действий;  
оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;  
реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей; осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -111 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 74 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 37 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Естествознание**

относится к общеобразовательному циклу основной образовательной программы ППКР

#### **Цели освоения дисциплины**

- **освоение знаний** о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- **овладение умениями применять полученные знания** для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

- **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- **применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни** для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды. *Использование в профессиональной деятельности.*

Программа включает в себя три основных раздела, обладающие относительной самостоятельностью и целостностью: «Физика», «Химия», «Биология», обеспечивающих подготовку квалифицированных рабочих по профессиям социально-экономического профиля.

Программа учебной дисциплины «Естествознание» служит основой для разработки рабочих программ, предусматривает последовательность изучения учебного материала, демонстраций, лабораторных работ, экскурсий, распределение учебных часов с учетом профиля получаемого профессионального образования.

#### **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 270 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 195 часов; самостоятельной работы обучающегося 98 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

### **Аннотация рабочей программы дисциплины «География»**

относится к общеобразовательному циклу основной образовательной программы ППКР

#### **Цели освоения дисциплины:**

- **освоение системы географических знаний** о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;
- **овладение умениями** сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- **воспитание** патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
- **использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- **нахождение и применение** географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов

международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

• **понимание** географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

По содержанию предлагаемый курс географии сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения.

Программа содержит материал, включающий систему комплексных социально-ориентированных знаний о размещении населения и хозяйства, особенностях, динамике и территориальных следствиях главных экологических, социально-экономических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, о проблемах взаимодействия общества и природы, адаптации человека к географическим условиям проживания, географических подходах к развитию территорий.

Содержание программы ориентируется, прежде всего, на развитие географических умений и навыков, общей культуры и мировоззрения обучающихся, решение воспитательных и развивающих задач общего образования, социализации личности.

Программа призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте России в этом мире, развить у них познавательный интерес к другим народам и странам, а также сформировать знания о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубить представления о географии мира; на основе типологического подхода дать представления о географии различных стран и их роли в современном мировом хозяйстве.

Программа обладает рядом особенностей:

- усилена практическая составляющая курса, которая предполагает разнообразную самостоятельную, творческую и познавательную деятельность учащихся;
- акцентируется внимание на технологических особенностях ряда отраслей и производств мирового хозяйства;
- увеличен объем содержания по географии России;
- проблемы географии мирового хозяйства показаны на примерах не только зарубежных стран, но и России;
- типология стран учитывает особенности их социально-экономического развития.

Программа по географии завершает формирование у обучающихся представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей общества и природы, воспроизводства и размещения населения, мирового хозяйства и географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных явлений и процессов.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часа; самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Физическая культура»**

относится к общеобразовательному циклу основной образовательной программы ППКР

### **Цели освоения дисциплины**

-формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта, туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина Физическая культура способствует развитию личностных качеств студентов и является средством формирования у студентов универсальных способностей (компетенций). Эти способности (компетенции) выражаются в метапредметных результатах образовательного процесса и активно проявляются в разнообразных видах деятельности (культуры), выходящих за рамки предмета Физическая культура.

### **Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость в часах**

Данная дисциплина относится к базовым общеобразовательным. Физическая культура является дисциплиной, которая предназначена для подготовки студентов к коммуникации общения и взаимодействия с людьми, социогуманитарная направленность физической культуры вообще и особенно в образовательных учреждениях всех уровней в стране является основным принципиальным положением Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».

Универсальные компетенции: -умение организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения ее цели; - умение активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении общих целей;

-умения доносить информацию в доступной, эмоционально яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми;

Личностные компетенции: -активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания; -проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях; - проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей; -оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

### **Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **знать/понимать:**

-понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности;

-знать научно-биологические и практические основы физической культуры и здорового образа жизни;

-сформировать мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, установку на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование, потребность в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

-овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и

совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

-обеспечить общей и профессионально-прикладной физической подготовки, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии; - приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 288 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 192 часа; самостоятельной работы обучающегося 96 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Основы безопасности жизнедеятельности**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в учреждениях начального профессионального образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена по профессиям.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; - оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать/понимать:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;
- репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
  - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи
- для ведения здорового образа жизни.
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часа; самостоятельной работы обучающегося - 35 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины МАТЕМАТИКА**

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: знать/понимать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

## АЛГЕБРА

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

## Функции и графики

уметь:

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа уметь:

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности

и повседневной жизни для:

- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
  - использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
  - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
  - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
  - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
  - анализа информации статистического характера.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
  - описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
  - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
  - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
  - строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
  - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
  - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
  - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;



- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 456 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 304 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 152 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ИНФОРМАТИКА**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-компьютерных технологий в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

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

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Целью учебной дисциплины является освоение студентами системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности. Формирование у студентов информационно-коммуникационной и проектной компетентностей, включающей умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и другие информационные средства и коммуникационные технологии для своей учебной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность - 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 результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила ТБ и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- составлять презентации проектов в процессе освоения общих и профессиональных компетенций;
- работать в сети Интернет, безопасным способом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;
- правила работы в сети Интернет, безопасным способом

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 206 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 137 часов; самостоятельная работа обучающегося 69 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины «Экономика»**

относится к общеобразовательному циклу (профильные дисциплины) основной образовательной программы ППКР

**Цели и задачи дисциплины:**

- освоение** основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
- развитие** экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
- воспитание** ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением** подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- формирование** готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

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

В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Особое внимание в программе уделяется формированию у обучающихся современного экономического мышления.

### **Краткое содержание программы**

**Введение.** Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности.

**1. ЭКОНОМИКА И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ НАУКА. 1.1.** Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченность ресурсов. 1.2. Факторы производства и факторные доходы. *Практическая работа:* Расчет прибыли и рентабельности продукции. 1.3. Выбор и альтернативная стоимость. 1.4. Типы экономических систем. 1.5. Собственность. Конкуренция. 1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена

**2. СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ. 2.1.** Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения. Страхование. *Практическая работа:* Расчет семейного бюджета. 2.2. Рациональный потребитель

**3. РЫНОЧНАЯ ЭКОНОМИКА. 3.1.** Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры. *Практическая работа:* Анализ спроса и предложения, рыночного равновесия. 3.2. Экономика фирмы: цели, организационные формы. 3.3. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда. *Практическая работа:* Расчет длительности производственного цикла. 3.4. Издержки. Выручка. 3.5. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок.

**4. ТРУД И ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА. 4.1.** Труд. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. 4.2. Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы

**5. ДЕНЬГИ И БАНКИ.** 5.1. Понятие денег и их роль в экономике. 5.2. Банковская система. Финансовые институты. 5.3. Инфляция и ее социальные последствия

**6. ГОСУДАРСТВО И ЭКОНОМИКА.** 6.1. Роль государства в экономике. Общественные блага. 6.2. Налоги. Система и функции налоговых органов. 6.3. Государственный бюджет. Государственный долг. 6.4. Понятие ВВП. Экономический рост. Экономические циклы. 6.5. Основы денежной политики государства

**7. МЕЖДУНАРОДНАЯ ЭКОНОМИКА.** 7.1. Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли. 7.2. Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы. 7.3. Особенности современной экономики России

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 143 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины «Право»**

относится к общеобразовательному циклу (профильные дисциплины) основной образовательной программы ППКР

**Цели и задачи дисциплины:**

- **формирование** правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
- **воспитание** гражданской ответственности и чувства собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- **освоение знаний** об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
- **овладение умениями**, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
- **формирование** способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

В результате изучения учебной дисциплины «Право» студент должен:

## **знать/понимать**

- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;

## **уметь:**

- правильно употреблять основные правовые понятия категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);
- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;
- объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

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

- поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;
- анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;
- решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).

Приоритетным направлением является формирование правовой компетентности и приобретение определенного правового опыта в рамках учебной и внеурочной деятельности.

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

## **Содержание дисциплины**

Введение. Юриспруденция как важная общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Виды и формы правовой информации.

Раздел 1. Правовое регулирование общественных отношений.

Тема 1.1. Право в системе социальных норм.

Тема 1.2. Право и законодательство.

Тема 1.3 Правовые отношения и правовое поведение личности.

Раздел 2. Основы конституционного права Российской Федерации.

Тема 2.1. Основы государственного права.

Тема 2.2. Конституционные основы правового статуса личности.

Тема 2.3. Основы конституционного процесса РФ.

Раздел 3. Важнейшие отрасли российского права. Частное право.

Тема 3.1. Гражданское право и процесс.

Тема 3.2. Семейное право и семейные правоотношения.

Раздел 4. Отрасли российского права. Публичное право.

Тема 4.1. Трудовое право и трудовые правоотношения.

Тема 4.2. Административное право.

Тема 4.3. Уголовное право и уголовный процесс.

Раздел 5. Международное право и его особенности.

Тема 5.1. Международное гуманитарное право.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 99 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

##### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 260807.01 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по профессиям: 260807.01 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить

растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа; самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

роль пищи для организма человека; основные

процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

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

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и

воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие

рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

методику составления рационов питания;

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных

товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 260807.01 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по профессиям: 260807.01 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

характеристики основных типов предприятий общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет



сырья и готовых изделий на производстве;  
устройство и назначение основных видов технологического оборудования  
кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и  
холодильного оборудования; правила их безопасного использования;  
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -40 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Безопасность жизнедеятельности**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 260807.01 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по профессиям: 260807.01 Повар, кондитер;

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

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

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

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь 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 нее в добровольном порядке;

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 114 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 88 часа, в т.ч. 3;

самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 260807.01 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

(4.3.1.) «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

1) иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы, карвинга;

составления композиции из нарезанных и формованных овощей и фруктов сложной формы;

2) уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество и соответствие овощей и фруктов типу нарезке и формовке овощей и

фруктов сложной формы.;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и при готовления блюд из овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и инструменты для карвинга и безопасно пользоваться ими при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

нарезания и формования овощей и плодов сложной формы с помощью карбовочных ножей и инструментов для карвинга.

собирать композиции из нарезанных и формованных овощей и фруктов сложной формы;

применять различные виды нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы с соблюдением качества и требований к безопасности пищевых продуктов.

использовать различные технологии приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

3) знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража;

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

правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

правила их безопасного использования;

виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной формы;

варианты составления композиций из овощей и фруктов сложной формы;

способы нарезки и формовки овощей и плодов сложной формы с помощью карбовочных ножей и инструментов для карвинга;

технологии приготовления сложных блюд из овощей и грибов.

1.3. Количество часов на освоение профессионального модуля:

всего -137 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 83 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -55 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часов;

учебной практики - 36 часов,

производственной практики – 18 часов

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 260807.01 «Повар, кондитер», части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): (4.3.2.) «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить обработку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПУ 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

1) иметь практический опыт:

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

2) уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, определения степени готовности и качества теста, макаронных изделий и сложных блюд из макаронных изделий;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и сложных блюд из макаронных изделий;

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

использовать различные технологии приготовления сложных блюд из макаронных изделий с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции;

сервировать и оформлять сложные блюда из макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из макаронных изделий и хранении приготовленных макаронных изделий,

предназначенных для последующего использования.

3) знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража;

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

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

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и изделий и сложных блюд из макаронных изделий;

технологии приготовления сложных блюд из макаронных изделий с учетом типа макаронных изделий: варка макаронных изделий в соусе, заправка макаронных изделий, фарширование макаронных изделий, смешивание, прослаивание, запекание, затягивание сливками, порционирование; технологию приготовления блюд из макаронных изделий у различных народов мира, варианты оформления блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

Всего - 279 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 141 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 94 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 47 часов;

учебной практики - 84 часа,

производственной практики - 54 часа.

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

### **ПМ.03.Технология приготовления супов и соусов**

#### **1.1. Область применения программы.**

Программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

(4.3.2.) «Технология приготовления супов и соусов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего

(полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

1) иметь практический опыт:

приготовления основных и сложных супов и соусов;

2) уметь:

Проверять и определять органолептическим способом качество и

соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

технологическим требованиям к основным и сложным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

основных и сложных супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных

супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные

компоненты для соусов;.

использовать различные технологии приготовления сложных супов с учетом

качества и требований к безопасности готовой продукции;.

сервировать и оформлять сложные супы с учетом требований к безопасности

готовой продукции;

обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и

хранении приготовленных сложных супов, предназначенных для

последующего использования;

использовать различные технологии приготовления сложных горячих соусов

с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом

требований к безопасности готовой продукции;

обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и

замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых

горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности продукции;

обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок

для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с

учетом требований к безопасности готовой продукции;

обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных

горячих соусов и хранения приготовленных сложных горячих соусов и

заготовок для сложных горячих соусов, предназначенных для последующего

использования;

3) знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов

и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения

технологических операций при приготовлении основных и сложных супов и

соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  
правила хранения и требования к качеству готовых блюд;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  
технологии приготовления сложных супов;  
технологии приготовления супов у различных народов мира; технологию приготовления сложных горячих соусов; технологию приготовления соусов у различных народов мира;  
варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами;  
температуру подачи сложных горячих соусов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:  
Технология приготовления супов и соусов.

всего - 234 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов;

учебной практики - 78 часа,

производственной практики - 36 часов.

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.**

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 260807.01 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

(4.3.4.) «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

1) иметь практический опыт: обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки моллюсков и ракообразных;

2) иметь:



проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  
определять органолептическим способом степень готовности и качества сложных блюд из моллюсков и ракообразных, суш и ролл; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных, суши и ролл;; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  
оценивать качество готовых блюд; рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к моллюскам и ракообразным при приготовлении сложных блюд из моллюсков и ракообразных;  
рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к моллюскам и ракообразным при приготовлении суши и ролл;  
использовать различные технологии приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;  
использовать различные технологии приготовления суши;  
использовать различные технологии приготовления ролл;  
сервировать и оформлять сложные блюда из моллюсков и ракообразных с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
правила подачи суши и ролл;  
обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из моллюсков и ракообразных и хранении приготовленных моллюсков и ракообразных для последующего использования.

3) знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных, суши и ролл;  
технологии приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком;  
подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из моллюсков и ракообразных;  
методы сервировки и подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных;  
варианты оформления сложных блюд из моллюсков и ракообразных;  
температуру подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных;  
требования к безопасности хранения приготовленных моллюсков и ракообразных, предназначенных для последующего использования;

технологии приготовления блюд из моллюсков и ракообразных у различных народов мира;

технологии приготовления суши; технологию приготовления ролл.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

всего - 174 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 32 часа;

учебной практики - 42 часа,

производственной практики - 36 часов.

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа)

- является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО:

260807.1 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

(4.3.5.) «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

1) иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

приготовления сложных и банкетных блюд из мяса и домашней птицы;

2) уметь:

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

проверять органолептическим способом качество сложных и банкетных

блюд из мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и сложных и банкетных блюд;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса домашней птицы и оценивать качество готовых блюд;

рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к мясу при приготовлении сложных и банкетных блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления сложных и банкетных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

сервировать и оформлять сложные и банкетные блюда из мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции; обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из мяса и домашней птицы и хранении приготовленного мяса, предназначенных для последующего использования;

3) знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и сложных и банкетных блюд;

технологии приготовления сложных и банкетных блюд из мяса и домашней птицы;

технику нарезки на порции готового мяса и домашней птицы в горячем виде;

подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса и домашней птицы;

методы сервировки и подачи сложных и банкетных блюд из мяса и домашней птицы;

варианты оформления сложных и банкетных блюд из мяса и домашней птицы;

температуру подачи сложных блюд из мяса и домашней птицы;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 216 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной практики - 60 часов,  
производственной практики - 36 часов.

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии : 260807.01 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): (4.3.6.) «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

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

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

1) иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовления и оформления сложных холодных блюд и закусок из мяса и рыбы;

2) уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

проверять органолептическим способом качество сложных холодных блюд и закусок;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к основным продуктам при приготовлении сложных холодных закусок и сложных холодных рыбных и мясных блюд;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок и сложных холодных рыбных и мясных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок

с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;  
определять органолептическим способом правильность приготовления сложных холодных закусок и сложных холодных рыбных и мясных блюд и их готовность для подачи;  
сервировать и оформлять сложные холодные закуски и сложные холодные рыбные и мясные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок и сложных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования;

3) знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;  
правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;  
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража;  
правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;  
требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  
технологии приготовления сложных холодных закусок;  
технологии приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;  
подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных закусок и отдельных холодных рыбных и мясных блюд;  
методы сервировки и способы подачи сложных холодных закусок и отдельных холодных рыбных и мясных блюд;;  
варианты оформления сложных холодных закусок и отдельных холодных рыбных и мясных блюд;  
температуру подачи сложных холодных закусок отдельных холодных рыбных и мясных блюд;  
технологии приготовления холодных закусок и холодных рыбных и мясных блюд;  
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  
технику приготовления украшений для сложных горячих рыбных и мясных закусок;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего - 183 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 93 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 62 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 31 часов;  
учебной практики - 60 часа,  
производственной практики - 30 часа.

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии : 260807.01 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): (4.3.7.) «Технология приготовления сладких блюд и напитков» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

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

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

1) иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд; приготовления напитков; приготовления сложных горячих десертов;

2) уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным десертам;

определять органолептическим способом степени готовности и качества сложных десертов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков и сложных горячих десертов;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

использовать различные технологии приготовления сложных десертов с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции;

сервировать и оформлять сложные десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции;

обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложных десертов, предназначенных для последующего использования; использовать различные технологии приготовления безалкогольных напитков;

оформлять сложные безалкогольные напитки;

3) знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

технологии приготовления сложных десертов;

методы сервировки и подачи сложных десертов;

варианты оформления сложных десертов;

технику декорирования тарелки для подачи сложных десертов;

температуру подачи сложных десертов;

технологии приготовления десертов у различных народов мира.

технологии приготовления безалкогольных напитков. варианты оформления безалкогольных напитков;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего -147 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 81 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 27 часов;

учебной практики - 36 часов,

производственной практики - 30 часов.

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

## **ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 260807.01 Повар, кондитер, 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): (4.3.8.) «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» при наличии среднего (полного среднего образования). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

1) иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

приготовления творожных тортов; приготовления йогуртовых тортов;

приготовления суфле;

2) уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

определять их соответствие технологическим требованиям к приготовленным тортам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и тортов; использовать

различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий оценивать качество готовых изделий;

рассчитывать необходимое количество выпечных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним при приготовлении тортов;

выбирать украшения к торту с учетом его тематики и объема;

использовать различные технологии приготовления и оформления творожных тортов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

использовать различные технологии приготовления и оформления йогуртовых тортов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

использовать различные технологии приготовления и оформления суфле с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; использовать

различные технологии приготовления и оформления обрядовой выпечки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;

обеспечивать правильный температурный режим при реализации и хранении тортов и выпечки, предназначенных для последующего использования;

3) знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при



приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  
правила поведения бракеража;  
способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  
правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  
правила их безопасного использования.

технологии приготовления творожных тортов;  
технологии приготовления йогуртовых тортов;  
технологии приготовления суфле;  
технологии приготовления и оформления обрядовой выпечки ;  
варианты сочетания выпечных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.  
варианты оформления творожных, йогуртовых тортов различными отделочными полуфабрикатами.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:  
всего - 312 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 192 час, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 64 часа;  
учебной практики - 72 часа,  
производственной практики - 48 часов.