**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**основной профессиональной образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по профессии**

**«260807.01 Повар, кондитер»**

БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОДБ.01 Русский язык***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.). Предназначенной для изучения русского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.
* Примерной программы учебной дисциплины Русский язык для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008г.).

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен:

**знать/понимать**

-связь языка и истории, культуры русского и других народов;

-смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

-основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

-орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально – культурной, учебно-научной, официально- деловой сферах общения;

**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;

**аудирование и чтение**

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

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

говорение и письмо;

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

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

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

-соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

-использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизнидля:**

-осознания русского языка как духовной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

-развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

-увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

-совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

-самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства**.**

Количество часов на освоение программы дисциплины: обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 70 часа.

***ОДБ.02 Литература***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.). Предназначенной для изучения русского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Дисциплина относится к общеобразовательной, базовой учебной дисциплине.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать/понимать**

-образную природу словесного искусства;

-связь языка и истории, культуры русского и других народов;

-содержание изученных произведений;

-основные факты жизни и творчества поэтов и писателей, а также литературных деятелей;

-изученные теоретико-литературные понятия;

**уметь**

**-** воспринимать и анализировать художественный текст;

**-**выделять смысловые части художественного текста, составлять тезисы и план прочитанного;

**-**определять род и жанр литературного произведения;

**-**выделять и формулировать тему, идею, проблематику изученного произведения;

-давать характеристику героям;

**-**характеризовать особенности сюжета, композиции, роль изобразительно-выразительных средств;

**-**выявлять авторскую позицию;

**-**выразительно читать произведения (или фрагменты), в том числе выученные наизусть, соблюдая нормы литературного произношения;

**-**применять разные виды чтения и способы предъявления информации об изученном литературном материале;

**-**владеть различными видами пересказа;

**-**строить устные и письменные высказывания (отзывы) в связи с изученным произведением;

**-**участвовать в диалоге по прочитанным произведениям, понимать чужую точку зрения и аргументировано отстаивать свою, использовать основные приемы аргументации и способы устранения речевой агрессии;

-создавать тексты публичных выступлений разных видов и жанров;

**аудирование и чтение**

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

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

-говорение и письмо;

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

**-**выразительное чтение художественного текста, в том числе по ролям;

**-**правильное, беглое, сознательное чтение текстов других стилей, представленных в курсе;

**-**ознакомительное, просмотровое (поисковое), аналитическое (изучающее) чтение;
**аналитической работы с текстом:**

**-**определение темы и основной мысли (проблематики) текста;

**-**нахождение ключевых эпизодов;

**-**анализ причинно-следственных связей между эпизодами;

**-**выявление в тексте материала, необходимого для характеристики персонажа, для определении авторского отношения к изображаемому;

**-**ответ на вопрос с привлечением и без привлечения цитат;

**-**анализ авторской правки текста художественного произведения, разных вариантов одного и того же текста;

**-**нахождение языковых средств выразительности, определение их роли;

**-**овладение словами-терминами (в объеме программы);

**-**пользование справочным аппаратом читаемой книги;

**-**самостоятельная постановка вопросов в связи с анализом прочитанного произведения;

-рисование иллюстраций к произведению, адекватно его отражающих;
**устной речи:**

-монологическая речь (пересказ подробный или сжатый, выразительное чтение наизусть),

- диалогическая речь (диалог - обмен мнениями: своя и чужая точка зрения);

-согласие (несогласие), аргументация, инсценирование произведений);
**письменной речи:**

-написание сочинений различных жанров;

**-**написание сочинений различного объема (с ограниченным объемом до 4-6предложений, без ограничения объема);

**-**создание творческих работ (сказки, стихи, рассказы и т.п.);

**-**совершенствование написанного;

**-**заполнение анкеты;

**-**ведение читательского дневника, записной книжки, специальной тетради,использование их при подготовке к сочинению, выступлению и т.п.;
**поиск информации:**

**-**поиск нужной информации в словаре, энциклопедии, в периодическихизданиях, интернете;

**-**составление библиографии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизнидля:**

-осознания литературы как духовной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

-развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности;

-совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

-самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства**;**

**воспитание** духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 210 часов.

***ОДБ.03 Иностранный язык***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ «Федеральным институтом развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.*

Учебная дисциплина «Английский язык» является базовой общеобразовательной дисциплиной.

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен знать/понимать:

– 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 профессиям НПО и специальностям СПО;

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;

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

Количество часов на освоение программы – 210 часов .

***ОДБ.04 История***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.). Предназначенной для изучения русского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла

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

* **воспитание** гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
* **формирование** исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.
* **развитие** способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
* **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
* **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 140 часов

***ОДБ.05 Обществознание***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

- С примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ* «Федеральным институтом развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.

Дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательного цикла.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

* **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
* **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
* **овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
* **овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
* **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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 приобретённых обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам;
* подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
* применять социально- экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

* 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 70 часов.

***ОДБ.09 Естествознание***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ «Федеральным институтом развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.*
* С Положением «О порядке разработки и требований к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) на основе ФГОС, ФИРО» утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса за № 243 от 08.11.2012г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС на основе ФИРО для профессий НПО естественнонаучного профиля:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

-**освоение знаний** о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

-**овладение умениями** проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественно-научной информации;

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

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

-**использование приобретенных знаний и умений** для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по физике, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел «Электродинамика», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с электротехникой и электроникой.

При освоении специальностей НПО технического профиля физика изучается как профильный учебный предмет в объеме - 184 часов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения;

- планировать и выполнять эксперименты;

- выдвигать гипотезы и строить модели;

-применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ, практического использования физических знаний;

- оценивать достоверность естественно-научной информации;

- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

Цели и задачи химии - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

•освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

•овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

•развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

•воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;

•применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

 уметь:

•называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;

•определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

•характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

 •объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов

•выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

• проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета);

• использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;

•связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

•решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

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

-для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

-определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

-экологически грамотного поведения в окружающей среде;

-оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

-безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;

-приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;

-критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

• важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

• основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;

•основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

•важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы;основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щёлочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: 94 часов.

В структуре тематического плана раздел I – органическая химия, раздел II- общая и неорганическая химия. Фактическую основу курса общей и неорганической химии составляют обобщённые представления о классах органических и неорганических соединений и их свойствах, поэтому в первую очередь, в разделе I изучаются органические вещества, а затем – обобщаются и углубляются знания курса химии.

Цели и задачи учебной дисциплины биология - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

• освоение знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;

• овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

• развитиепознавательных интересов, интеллектуальных итворческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей •развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитаниеубежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

• использованиеприобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

В результате изучения учебной дисциплины «Биология» обучающийсядолжен:

знать/понимать:

• основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

• строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

• сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование  приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

• вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

• биологическую терминологию и символику;

уметь:

• объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

• решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

• выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

• сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

• анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

• изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

• находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически её оценивать;

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

-для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

-оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

-оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: объязательной учебной нагрузки обучающихся –111часов.

Введённые практические работы позволяют закрепить, обобщить знания обучающихся

***ОДБ. 11 География***

**1. Область применения рабочей программы**

Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

 основные географические понятия и термины; традиционные и новые методыгеографических исследований;

 особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

 географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения

труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

 особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;

уметь:

 определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

 оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

 применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

 составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

 • сопоставлять географические карты различной тематики;

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

 для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий

и ситуаций;

 нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

 понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

Виды учебной работы и объем часов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п |  Виды учебной работы | Объем часов |
| **1** | **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **105** |
| **2** | **Обязательная учебная нагрузка (всего)** | **70** |
|  | В том числе: |  |
|  | Лабораторные работы | - |
|  | Практические занятия |  |
| **3** | **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **35** |
|  | Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета |  |

***ОДБ.12 Физическая культура***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ «Федеральным институтом развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.*

Программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования по физической культуре на базовом уровне в пределах основной образовательной программы начального профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования. Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

**Д**исциплина входит в общеобразовательный цикл, базовый уровень. Программа может использоваться другими образовательными учреждениями, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

В результате освоения дисциплины учащиеся ориентированы на достижение следующих целей:

* развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
* овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
* освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Профильная составляющая программы:

Программой предусмотрено наряду и одновременно с реализацией основных целей общего образования, создание практической и теоретической базы общефизической и специальной профессиональной подготовки учащихся. Профильная составляющая программы учитывает технический профиль профессии, а также факторы риска на рабочем месте. Специфические условия производственного процесса предъявляют особые требования к обеспечению санитарно - гигиенических параметров и безопасных условий труда, к организации рабочего места. Это отражено в

- методике организации практических и теоретических занятий, в которых учитываются основные вредные и опасные факторы при работе с электричеством, инструментами по профилю:

- повышенное зрительное напряжение,

- нервно- психологическое напряжение,

- костно – мышечное напряжение,

- воздействие электромагнитных полей и последствия их воздействий на организм человека,

- шум, выделение вредных веществ, тепловыделения, опасность поражения электрическим током, риск возгораний,

- кожные заболевания.

* в учете психофизиологической напряжённости в работе:

- физические нагрузки (усталость мышц рук и пальцев – десятипальцевый метод работы);

- нагрузки на зрительный анализатор;

- длительное пребывание в одном положении (неудобство от рабочей позы );

- необходимость длительной сосредоточенной работы;

- необходимость работы в режиме высокой скорости.

* в требованиях профессии к индивидуальным способностям специалиста
* нервно-психическая устойчивость;
* физическая выносливость;
* сила
* ловкость
* абстрактно - логическое мышление;
* способность к высокому распределению и устойчивости внимания;
* хорошая долговременная и оперативная память;
* усидчивость;
* выносливость зрительного анализатора;
* точность и быстрота координации движений рук, кисти, пальцы рук, ног, тела.
* в требованиях профессии к личностным способностям и качествам рабочего
* личная организованность;
* оперативность;
* толератность;
* внимательность;
* ответственность.
* коллективизм
* сотоварищество

В связи со спецификой профессий в рабочую программу были добавлены:

* в тему 1 . Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
* в тему 2. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.
* в тему 3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.
* в тему 4. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Особое внимание данной рабочей программой уделено укреплению общей, специальной выносливости организма. Развитие физических качеств и двигательных способностей (силы, выносливости, быстроты, ловкости, гибкости, скоростно-силовых, координационных и кондиционных способностей).

В этих целях содержание физического воспитания составляют: виды спорта и (упражнения из

* легкой атлетики (девушки и юноши),
* волейбол (девушки и юноши),
* баскетбол (девушки и юноши),
* Ручной мяч (девушки и юноши),
* Настольный теннис (девушки и юноши),
* профессионально-прикладная физическая подготовка в вариативной части.

(Общая физическая подготовка, спортивные игры).

В программу, наряду с базовым компонентом курса «Физическая культура» включены профессионально значимые практические занятия, позволяющие наглядно продемонстрировать неотъемлемую роль физической культуры в процессе овладения обучающимися основами физкультурной деятельности с оздоровительно – корригирующей и профессионально – прикладной направленностью.

Для развития и совершенствования общей, специальной выносливости. Развитие физических качеств и двигательных способностей (силы, быстроты, ловкости, гибкости, скоростно-силовых, координационных и кондиционных способностей), совершенствования профессионально важных функций – быстроты зрительных различий, латентной быстроты, тактильной чувственности пальцев рук, концентрации внимания, развития быстроты реакции введены:

* бег на короткие, средние, длинные дистанции, эстафетный бег: ускорение на отрезках 15-55м, 30м,60м, 100м, 4х100м, 200м, 4х200м, 400, 4х400м, 500 м, 800 м, 1000 м, 1500, 2000 м,
* 2 год обучения 3000 м,
* круговые тренировки в спортивном и тренажерном зале.
* челночный бег 3х10, 4х9, 8х9, 8х10 разными способами.
* жонглирование двумя, тремя теннисными мячами,
* ведение мяча пальцами рук,
* броски в цель на точность,
* верхняя, нижняя передача двумя руками и одной рукой; верхние, нижние и в прыжке подачи (волейбол),
* поочередное отталкивание пальцами левой и правой руки от стены
* сгибание рук в разных упорах лежа на пальцах, ладонях, кулаках с разной специализацией.
* подъем туловища из положения лежа разными способами на время 30, 60 с.
* вис на перекладине вытянутых руках от 1 до 3 минут.

Для развития устойчивости к гипоксии, профилактики неблагоприятного воздействия на позвоночник (сколиотическая болезнь), одностороннее развитие групп мышц, занятых в профессиональной деятельности введены

* прыжки через скакалку,
* упражнение на гимнастической скамейке, перенос скамейки слева направо,
* подъем туловища из положения сед на полу, на скамейке,
* прогибы из положения лежа на животе,
* элементы ходьбы или бега с дозированной задержкой дыхания,
* игра в волейбол, баскетбол, стритбол, ручной мяч, мини-футбол
* бег 3000м-6000м с чередованием с ходьбой- 2 год обучения.
* бег на короткие дистанции в полную силу на отрезках 10-20 м
* повторный бег с максимальной скоростью на 100 – 150 метров (выполняются 2 – 3 серии), с отдыхом между пробегами 7 – 8 минут, между сериями не менее 10 – 15 минут.

Для формирования устойчивости к радиации и воздействию электромагнитных полей предусмотрены:

* средства спортивной тренировки в умеренной интенсивности – бег, ходьба, тренировка поверхностного дыхания,
* проведение индивидуального контрастного закаливания организма,
* бег на длинные дистанции,
* задержка дыхания
* дыхательная гимнастика в заключительной части урока.

Для укрепления вестибулярного аппарата, эмоциональной устойчивости предусмотрено выполнение упражнений

* в условиях высоты и неустойчивой опоры (упражнения на бревне, брусьях, опорные прыжки)
* спрыгивание с консоли из положения виса на высоте 3 – 5 метров от пола на поролоновые маты, 4 – 5 раз на одном занятии,
* эстафеты с элементами оправданного риска и соответствующей страховкой,
* бег с препятствием,
* бег змейкой,
* участие в командных соревнованиях и подвижных играх,
* преодоление полосы препятствий,
* выполнение отдельных упражнений ходьбы и бега с закрытыми глазами.

Таким образом, роль «Физической культуры» выражена в формировании общественного и личностного представления о престижности высокого уровня здоровья и разносторонней физической подготовки по профессиям:

* Расширении двигательного опыта, сформированного у юношей и девушек основной общеобразовательной школой, посредством овладения новыми двигательными действиями и воспитании умений применять их в различных по сложностям условиях в профессиональной деятельности.
* Развитии силы, скоростно – силовых, скоростных , выносливости и гибкости. Координационные способности (быстроты перестроений и согласования двигательных действий, способностей к произвольному расслаблению мышц, вестибулярной устойчивости), способствующих эффективной работе.
* Формировании знаний о закономерностях двигательной активности и спортивной тренировки для будущей трудовой (профессиональной) деятельности.
* Закреплении потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями для профилактики напряжений глаз, костно – мышечного аппарата, нервно- психологического напряжения.
* Формировании адекватной самооценке личности, нравственного самосознания, мировоззрения, коллективизма; развитии целеустремленности, уверенности, выдержки, самообладания.
* Воспитании способностей противостоять наркомании, пьянству, табакокурению, асоциальному поведению.

К профессионально значимой части курса отнесены знания и умения, которые формируются при изучении курса физической культуры и значимы для процесса овладения профессии, способствуют совершенствованию профессиональной подготовки.

 Профильная составляющая нашла свое отражение и в п. 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплин».

Количество часов на освоение программы дисциплины: обязательная учебная нагрузка обучающегося за 2 года 5 месяцев обучения 210 часов.

***ОДБ.13 ОБЖ***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.).

Дисциплина относится к общеобразовательной, базовой учебной дисциплине.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

* освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
* воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
* развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
* овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

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

Программа выполняет две основные функции:

– информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»;

– организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

Основными содержательными модулями программы являются: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы обороны государства и воинская обязанность» является обязательным только для лиц мужского пола. Кроме того, в конце учебного года для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (36 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий.

В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Таким образом, рабочая программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у обучающихся системы знаний, умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

* умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность в сфере безопасной жизнедеятельности;
* умений оценивать и корректировать свое поведение в окружающей среде на основе выполнения экологических требований, участвуя в проектной деятельности, учебно-исследовательской работе;
* умений отстаивать свою гражданскую позицию, осознанно осуществлять выбор пути продолжения образования или будущей профессии.

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

* основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
* потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
* основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
* 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;
* предназначение, структуру и задачи РСЧС;
* предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**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.

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

* для ведения здорового образа жизни;
* оказания первой медицинской помощи;
* развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
* вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Количество часов на освоение рабочей программы: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов.

***ОДП.14 Информатика***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* c примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ «Федеральным институтом развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.*

Дисциплина «Информатика » входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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 техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

* 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* эффективной организации индивидуального информационного пространства;
* автоматизации коммуникационной деятельности;
* эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 часов.

ПРОФИЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОДП.14 Математика***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ «Федеральным институтом развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.*

*Д*исциплина входит в образовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

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

* **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
* **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* **овладение математическими знаниями и умениями,** необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

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

В программе учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий:

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

Развитие содержательных линий сопровождается совершенствованием интеллектуальных и речевых умений путем обогащения математического языка, развития логического мышления.

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся. Реализация общих целей изучения математики традиционно формируется в четырех направлениях – методическое (общее представление об идеях и методах математики), интеллектуальное развитие, утилитарно-прагматическое направление (овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями) и воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для технического и естественно-научного профиля выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики; преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности. Для гуманитарного и социально-экономического профилей более характерным является усиление общекультурной составляющей курса с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

В программе *курсивом выделен материал, который при изучении математики и как базового, и как профильного учебного предмета контролю не подлежит.*

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен

**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.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь:**

**АЛГЕБРА**

* 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**

* 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**

* 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**

* 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**

* 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**

* 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины: обязательная учебная нагрузка обучающегося – 420 часов.

***ОДП.17 Право***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* с примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г,*

Дисциплина относится к общеобразовательной подготовке, профильным дисциплинам.

В результате изучения учебной дисциплины «Право» обучающийся 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 и 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).

Количество часов на освоение программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов.

***ОДП.18 Экономика***

Рабочая программа разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.) и в соответствии:

* С примерной программой учебной дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной *ФГУ «Федеральным институтом развития образования» от 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.*

Дисциплина является профильной в общеобразовательной подготовке.

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.

*Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей*:

* 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.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь*:

* приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
* описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
* объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли;

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:* функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста

Количество часов на освоение программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 140 часов.

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

***ОП.1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве***

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по профессии среднего профессионального образования **260807.01. Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер**.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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 группы 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 на предприятии общественного питания.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **профессиональными и общими компетенциями**:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| 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 |
| 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 |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| 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 |
| 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 |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**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.

***ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.***

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по профессии среднего профессионального образования **260807.01. Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер**.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **профессиональными и общими компетенциями**:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| 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 |
| 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 |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| 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 |
| 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 |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ДПК 8.1 | Готовить и оформлять хлеб и хлебобулочные изделия с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности (в том числе изделий, вырабатываемых на предприятиях региона) |
| ДПК 8.2 | Готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, вырабатываемые на предприятиях региона с использованием современных полуфабрикатов |
| ДПК 8.3 | Готовить и использовать в оформлении современные отделочные полуфабрикаты отечественного и импортного производства |
| ДПК 8.4 | Готовить и оформлять фирменные пирожные и торты, вырабатываемые на предприятиях региона |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**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.

***ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.***

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по профессии среднего профессионального образования **260807.01. Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер**.

**Д**исциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* 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 организации 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

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **профессиональными и общими компетенциями**:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| 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 |
| 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 |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| 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 |
| 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 |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ДПК 8.1 | Готовить и оформлять хлеб и хлебобулочные изделия с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности (в том числе изделий, вырабатываемых на предприятиях региона) |
| ДПК 8.2 | Готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, вырабатываемые на предприятиях региона с использованием современных полуфабрикатов |
| ДПК 8.3 | Готовить и использовать в оформлении современные отделочные полуфабрикаты отечественного и импортного производства |
| ДПК 8.4 | Готовить и оформлять фирменные пирожные и торты, вырабатываемые на предприятиях региона |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**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.

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

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по профессии среднего профессионального образования **260807.01. Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется. *Д*исциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **профессиональными и общими компетенциями**:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| 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 |
| 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 |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| 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 |
| 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 |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**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.

***ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.***

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по профессии среднего профессионального образования **260807.01. Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер**.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, в ней соединена тематика безопасного взаимодействия человека со средой его обитания (производственная, городская, бытовая, природная) и вопросы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций. Она базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимися при изучении естественнонаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин.

**Цели и задачи дисциплины** «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

- прогнозирования и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения**,** а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

**-** своевременного оказания доврачебной помощи.

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 ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

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

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

- схему оказания неотложной помощи при артериальных и венозных кровотечениях, ранение грудной клетки, ранениях живота, переломах костей, ушибах, вывихах;

- в период обучения и последующей трудовой деятельности вести пропаганду здорового образа жизни;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

 **Содержание учебного материала** – идентификация опасностей техногенного происхождения в повседневных (штатных) и чрезвычайных ситуациях; создание комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека; реализация мер защиты среды обитания от негативных воздействий; эксплуатация техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности и экологичности; обеспечение устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и при стихийных явлениях; участие в работах по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

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

В результате освоения рабочей программы, выпускник должен обладать общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1.- ОК 8, ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.5, ПК 3.1.- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.3, ПК 5.1-ПК 5.4, ПК 6.1- ПК 6.4, ПК 7.1- ПК 7.3, ПК 8.1- . ПК 8.6.

***ОП.06 Рисование и лепка***

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, по профессии среднего профессионального образования **260807.01. Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер**.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Целью освоения учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка» является приобретение знаний и умений в области основ рисунка и лепки, ориентированных на развитие творческих способностей и художественного вкуса при оформлении кондитерских изделий, формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 1-6. ПК 8.2 - 8.

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

* выполнять рисование геометрических фигур, геометрических орнаментов;
* компоновать рисунок;
* передавать характер формы, перспективных сокращений, светотеневых отношений;
* рисовать с натуры, лепить, выполнять макеты тортов.

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

* основы изобразительной грамоты, виды орнаментов;
* понятие о ритме и мотиве;
* закономерность расположения предметов в пространстве, перспективное сокращение;
* композицию рисунка, понятие о светотени;
* особенности рисования с натуры, средства композиции, особенности лепки;
* последовательность изготовления макетов тортов.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися **профессиональными и общими компетенциями**:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.5 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| 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 |
| 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 |
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы |
| 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 |
| 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 |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

Овладение обучающимися**дополнительной профессиональной компетенцией**:

ДПК 1. Составлять композиции украшения тортов и пирожных из различных элементов на основе отделочных полуфабрикатов и кондитерских масс.

**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.

***ОП.07 Охрана труда***

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
* пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
* применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;
* использовать экобиозащитную и противопожарную технику;
* определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
* соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности
* В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
* виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
* возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
* действие токсичных веществ на организм человека;
* законодательство в области охраны труда;
* меры предупреждения пожаров и взрывов;
* нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
* общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
* основные источники воздействия на окружающую среду;
* основные причины возникновения пожаров и взрывов;
* особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
* правовые и организационные основы охраны труда на предприятии, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
* права и обязанности работников в области охраны труда;
* правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
* правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;
* предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
* принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
* средства и методы повышения безопасности технических средств.

Виды учебной работы и объем часов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п |  Виды учебной работы | Объем часов |
| **1** | **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **60** |
| **2** | **Обязательная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
|  | В том числе: |  |
|  | Лабораторные работы | - |
|  | Практические занятия | 20 |
| **3** | **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **20** |
|  | Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена  |  |

**ОП.08 «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения в соответствии с ФГОС. Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих для подготовки работников к предпринимательской деятельности в различных отраслях экономики.

**Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:**

 Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и является вариативной составляющей профессиональной образовательной программы образовательного учреждения

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

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

- составлять необходимую документацию для регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия любой организационно-правовой формы;

- характеризовать различные формы хозяйствования юридического лица;

- составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;

- анализировать финансово-экономическое состояние предприятия на основе финансовой документации;

- анализировать выбор источников финансирования;

- анализировать условия и факторы успешного ведения бизнеса;

- определять и оценивать факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска и управления им;

 - планировать, организовывать и осуществлять предпринимательскую деятельность;

- владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской деятельности;

- уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований;

- составлять бизнес- план для открытия собственного дела

- рассчитывать необходимые налоги предпринимателя;

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета;

- выбирать необходимый тип ККТ для осуществления денежных расчетов с населением;

-формирование базовых компетенций, необходимых для создания эффективных моделей поведения учащихся учреждений начального профессионального образования на рынке труда региона

 **знать**:

**-** понятие и признаки предпринимательства;

- сущность и особенности организационно-правовых форм хозяйствования юридических и физических лиц;

- основы организации предпринимательской деятельности и производственного процесса;

- нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью;

- закон о защите прав потребителей, виды ответственности;

- основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;

- нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;

- способы управления предпринимательской деятельностью;

- порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы предпринимательства;

- структуру и содержание бизнес-плана;

- значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края;

- виды и порядок наложения административных наказаний;

- виды налогов и порядок их взимания;

- налогообложение предприятий и предпринимателей; Налоговый кодекс РФ;

- документальное оформление кассовых операций, штрафные санкции за нарушения порядка работы на ККТ.

- интегрированное и комплексное изучение механизмов эффективного поведения соискателя на рынке труда.

Данная дисциплина участвует в формировании **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

 **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 100 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***100*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***72*** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *35* |
|  контрольные работы | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***28*** |
| в том числе: |  |
|  самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (Проект Бизнес-плана) | *13* |
| - работа с источниками экономической информации с использованием современных средств коммуникаций | 3 |
| - решение познавательных и практических задач, отражающих типичные экономические ситуации;- написание творческих работ (разработка проекта устава, учредительного договора ООО), заполнение необходимых документов для оформления частного предприятия или индивидуального предпринимателя и налоговой отчетности | 3 |
| Итоговая аттестация в форме защиты проекта Бизнес-плана   | 1 |
| -решение задач по применению ТК РФ-Приемы общения и получения информации-Составление программы поиска работы-Работа с интернет - ресурсами-Написание резюме-Планирование карьеры | 6 |

***ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ***

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии**260807.01. Повар, кондитер,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности **приготовление блюд из овощей и грибов**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

* 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании в рамках программ повышения квалификации и переподготовки, в профессиональной подготовке работников индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**всего – 157 час, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов; самостоятельной работы обучающегося – 10 часов; учебной практики – 24 часа, производственной практики- 36 часов.

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

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, **260807.01.Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании в рамках программ повышения квалификации и переподготовки, в профессиональной подготовке работников индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**всего – 214часов, в том числе:максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа; самостоятельной работы обучающегося – 16 часов; учебной практики- 24 часа, производственной практики – 36 часов.

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

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, **260807.01. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **приготовление супов и соусов**и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

* приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего – 90 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов; самостоятельной работы обучающегося – 10 часов; учебной практики – 24 часа, производственной практики- 36 часов .

***ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы***

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, **260807.01.Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**приготовление блюд из рыбы**и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании в рамках программ повышения квалификации и переподготовки, в профессиональной подготовке работников индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**обработки рыбного сырья;приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**всего – 209часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;самостоятельной работы обучающегося – 24 часа; учебной практики-60 часов, производственной практики – 108 часов.

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

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **260807.01. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01.Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):приготовление блюд из мяса и домашней птицыи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

* 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
	4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании в рамках программ повышения квалификации и переподготовки, в профессиональной подготовке работников индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:**иметь практический опыт:**обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего 246 час, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 222 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 222 часа; самостоятельной работы обучающегося 24 час; учебной практики -66 часов, производственной практики 108 часов.

***ПМ.06Приготовление и оформление холодных блюд и закусок***

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **260807.01. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):приготовление холодных блюд и закусоки соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

2. Готовить и оформлять салаты.

3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании в рамках программ повышения квалификации и переподготовки, в профессиональной подготовке работников индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:**иметь практический опыт:**подготовки гастрономических продуктов;приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего – 60 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –50 часов ;самостоятельной работы обучающегося – 10 час; учебной практики – 12 часов, производственной практики- 18 часов

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

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **260807.01. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Готовить простые горячие напитки.

3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании в рамках программ повышения квалификации и переподготовки, в профессиональной подготовке работников индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**приготовления сладких блюд;приготовления напитков;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего – 60 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов , включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов; самостоятельной работы обучающегося – 10 часов; учебной практики- 12 часов, производственной практики – 18 часов.

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

Рабочая программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **260807.01. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **260807.01. Повар, кондитер,** входящей в укрупнённую группу профессий **260000. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

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

ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:**иметь практический опыт:**приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

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

**знать:**

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

В ходе освоения профессионального модуля с учетом часов вариативной части циклов ОПОП обучающийся должен получить **дополнительныеумения:**

* выбирать и использовать различные улучшители качества хлеба и хлебобулочных изделий;
* использовать технологии приготовления видов хлеба и хлебобулочных изделий с улучшителями качества, повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе вырабатываемых на предприятиях региона;
* использовать технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников с применением современных полуфабрикатов для выпечки;
* использовать технологии приготовления и оформления пирожных и тортов с применением современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства;
* использовать технологии приготовления фирменных пирожных и тортов, вырабатываемых на предприятиях региона;

**дополнительные знания:**

* правила выбора улучшителей качества хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от качества сырья и условий технологического процесса;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке улучшителей качества и приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий с их применением;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников с использованием современных полуфабрикатов для выпечки;
* способы отделки и варианты оформления пирожных и тортов с использованием новых современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фирменных пирожных и тортов, вырабатываемых на предприятиях региона.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего –357 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося –296 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –296 часов; самостоятельной работы обучающегося –61 часов; учебной практики -78 часов, производственной практики –96 часов.

**ФК.00. «Физическая культура»**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

 Программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке работников по профессии Повар, кондитер, при наличии основного общего образования.

 «Физическая культура» - дисциплина профессионального цикла.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

**знать:**

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося **36** часов.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *72* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *36*  |
| в том числе: |  |
|  Практические занятия | *16* |
|  зачёт | *3* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *36* |
| в том числе: |  |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: |  |
|  подготовка рефератов по заданным темам | *10* |
|  поиск информации в сети Интернет, в средствах массовой информации, в центрах занятости населения  | *10* |
| **Итоговая аттестация в форме зачёта** |  |