

**Аннотация**  
**к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины**  
**ОУД. 01 «Русский язык»**

**Объем образовательной программы 134 часа**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Русский язык» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

***метапредметных:***

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением

(пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

***предметных:***

– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

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

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

– владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**5. Содержание учебной дисциплины:**

Введение.

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

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 02 «Литература»**

**Объем образовательной программы 210 часа**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Литература» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

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

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

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

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

-эстетическое отношение к миру;

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

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

***метапредметных:***

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

-умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

-умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

***предметных:***

-сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

-сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

-владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

-владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

-знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

-сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной

литературы.

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Введение
2. Русская литература XIX века
3. Литература XIX века

#### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 03 «Иностранный язык»**

**Объем образовательной программы 171 час**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Иностранный язык» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Иностранный язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

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

языка, так и в сфере английского языка;

**метапредметных:**

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

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

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

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

**предметных:**

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

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

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

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

**5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Введение

2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке

3. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)

4. Семья и семейные отношения, домашние обязанности

5. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)

6. Распорядок дня студента, колледжа

7. Хобби, досуг

8. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

9. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания

10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни

11. Экскурсии и путешествия

12. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

13. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство,

наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

14. Научно-технический прогресс

15. Человек и природа, экологические проблемы

16. Физические и природные явления

17. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности

18. Достижения и инновации в области естественных наук

19. Участие в отраслевых выставках.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 04 «Математика»**

**Объем образовательной программы 296 часов**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Математика» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Математика» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и

дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных:**

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

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

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

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

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**предметных:**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;



- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Введение
2. Алгебра
3. Основы тригонометрии
4. Функции, их свойства и графики
5. Начала математического анализа
6. Уравнения и неравенства
7. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей
8. Геометрия

#### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 05 «История»**

**Объем образовательной программы 171 час**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «История» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «История» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

**метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

**предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Введение
2. Древнейшая стадия истории человечества
3. Цивилизации Древнего мира
4. Цивилизации Запада и Востока в Средние века
5. От Древней Руси к Российскому государству
6. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству
7. Страны Запада и Востока в XVI— XVIII веке.
8. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи.
9. Становление индустриальной цивилизации
10. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока
11. Российская империя в XIX веке
12. От Новой истории к Новейшей.
13. Между двумя мировыми войнами
14. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
15. Мир во второй половине XX — начале XXI века
16. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы
17. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

**Аннотация**  
**к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины**  
**ОУД. 06 «Физическая культура»**

**Объем образовательной программы 185 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Физическая культура» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Физическая культура» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

***метапредметных:***

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

***предметных:***

– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического

развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

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

### **5. Содержание учебной дисциплины:**

#### **Теоретическая часть**

1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся СПО

2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

4. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.

5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

6. Основы методики самостоятельных занятий физическими.

7. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

#### **Практическая часть**

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

2. Гимнастика

3. Спортивные игры

4. Виды спорта по выбору.

5. Ритмическая гимнастика

6. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.

7. Дыхательная гимнастика

8. Спортивная аэробика

### **Аннотация**

**к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины**

**ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

**Объем образовательной программы 76 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Основы безопасности жизнедеятельности» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

***личностных:***

– развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

– исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

– воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

– освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

***метапредметных:***

– овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

– овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

– формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять

различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

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

***предметных:***

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

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

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

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

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

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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



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

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

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

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

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Введение
2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья
3. Государственная система обеспечения безопасности населения
4. Основы обороны государства и воинская обязанность
5. Основы медицинских знаний

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 «Астрономия»**

**Объем образовательной программы 60 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Астрономия» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Астрономия» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами

следующих результатов:

***личностных:***

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

***метапредметных:***

– умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

– умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

***предметных:***

– сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

– владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

– сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

**5. Содержание учебной дисциплины:**

Введение

1. История развития астрономии
2. Устройство Солнечной системы
3. Строение и эволюция Вселенной

**Аннотация**

**к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины**

**ОУД. 09 «Информатика»**

**Объем образовательной программы 168 часов**

## **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Информатика» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Информатика» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

### ***личностных:***

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

### ***метапредметных:***

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

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

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

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

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

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

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

***предметных:***

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

– владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами

информатизации;

- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Введение
2. Информационная деятельность человека
3. Информация и информационные процессы
4. Средства информационных и коммуникационных технологий
5. Технологии создания и преобразования информационных объектов
6. Телекоммуникационные технологии

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 10 «Естествознание»**

**Объем образовательной программы 443 часа**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Естествознание» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Естествознание» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения

в области химии, биологии и экологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания с использованием для этого доступных источников информации;

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

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

***метапредметных:***

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

***предметных:***

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами

- естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию

- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с

критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

Введение

1. Химия
2. Биология

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 11 «Родная литература»**

**Объем образовательной программы 90 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Родная литература» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Родная литература» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

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

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

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

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

– эстетическое отношение к миру;

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

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

***метапредметных:***

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

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

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

***предметных:***

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.



## **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Золотой век в литературе
2. Литература родного края
3. Астраханский край в литературе XIX века
4. Писатели- классики и астраханский край
5. Проза Астраханских писателей 1950-х-1990-х годов
6. Поэзия Астраханского края 1980-х-2000-х годов

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе общеобразовательной учебной дисциплины УД. 01 «Технология»**

**Объем образовательной программы 156 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Технология» предназначена для изучения в ПУ АГАСУ при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих или служащих.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина «Технология» является общеобразовательной учебной дисциплиной ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Технология» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** освоение содержания учебной дисциплины «Технология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

- технически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с инструментами, оборудованием;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли технических (технологических) компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной науки в области технологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно осваивать новые для себя технологические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить

самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

**метапредметных:**

– использование различных видов познавательной деятельности для решения технологических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента);

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задач, анализа, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственной связи, поиск аналогов, формулирование выводов для рациональной организации технологических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственной деятельности (исследования), вести дискуссии.

**предметных:**

– освоение знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;

– овладение умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;

– развитие технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;

– формирование готовности и способности к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

**5. Содержание учебной дисциплины:**

Введение

1. Влияние технологий на общественное развитие.
2. Современные технологии материального производства, сервиса и социальной сферы.
3. Технологическая культура и культура труда.
4. Производство и окружающая среда.
5. Рынок потребительских товаров и услуг.
6. Инновационная деятельность в профессиональной деятельности.
7. Определение потребительских качеств объекта труда.
8. Введение в психологию творческой деятельности.
9. Профессиональное самоопределение и карьера

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины

#### **ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

**Объем образовательной программы 48 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для изучения Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в ПУ АГАСУ, при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.02 Товароведение продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **3. Цели и задачи учебной дисциплины:**

содержание рабочей программы «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.6., ПК 4.1. – ПК 4.5., ПК 5.1. – ПК 5.5.

#### **4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

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

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
  - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
  - методики составления рационов питания
- в результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
  - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
  - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
  - рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

### **5. Содержание учебной дисциплины:**

#### **Введение**

1. Основы микробиологии в пищевом производстве;
2. Основы физиологии питания;
3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины**

#### **ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

**Объем образовательной программы 48 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения Основ товароведения продовольственных товаров в ПУ АГАСУ, при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02. Товароведение продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Основы товароведения продовольственных товаров» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. –

ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.6., ПК 4.1. – ПК 4.5., ПК 5.1. – ПК 5.5.

#### **4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- рассчитывать энергетическую ценность блюд считывать энергетическую ценность блюд
- составить рационы питания
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Химический состав пищевых продуктов;
2. Классификация продовольственных товаров;
3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;
4. Товароведная характеристика зерновых товаров;
5. Товароведная характеристика молочных товаров;
6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов;
7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов;
8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров;
9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины**

#### **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Объем образовательной программы 48 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы:** Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для изучения Техническое оснащение и организация рабочего

места в ПУ АГАСУ, при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Техническое оснащение и организация рабочего места» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.6., ПК 4.1. – ПК 4.5., ПК 5.1. – ПК 5.5.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготовленных блюд
- подбирать необходимо 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
- производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
- характеристики основных типов организации общественного питания

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

- 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;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Классификация продовольственных товаров
3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
4. Товароведная характеристика зерновых товаров
5. Товароведная характеристика молочных товаров
6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров
9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной**  
**деятельности»**

**Объем образовательной программы 60 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» предназначена для изучения Экономических и правовых основ профессиональной деятельности в ПУ АГАСУ, при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования при подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учета.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09 – ОК 11

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

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

**5 Содержание учебной дисциплины:**

Введение

1. Экономические и правовые основы производственной деятельности
2. Основы трудового права и формы оплаты труда

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ОП.05 «Основы калькуляции и учета»**

**Объем образовательной программы 66 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Основы калькуляции и учета» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2. – ПК 1.4., ПК 2.2. – ПК 2.8., ПК 3.2. – ПК 3.6., ПК 4.2. – ПК 4.5., ПК 5.2. – ПК 5.5.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь,



- методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

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

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

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Общая характеристика бухгалтерского учета;
2. Ценообразование в Общественном питании;
3. Материальная ответственность. Инвентаризация;
4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организациях питания
5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.
6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ОП.06 «Охрана труда»**  
**Объем образовательной программы 60 часов**

## **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Охрана труда» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01. - ОК 07, ОК 09. – ОК 10, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 3.1 – ПК 3.6, ПК 4.1 – ПК 4.5, ПК 5.1 – ПК 5.5.

### **4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

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

### **5. Краткое содержание дисциплины**

Введение

1. Нормативно - правовая база охраны труда
2. Условия труда на предприятиях общественного питания
3. Электробезопасность и пожарная безопасность

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины**

#### **ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**Объем образовательной программы 60 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис туризм

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

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1 -ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.8., ПК 3.1- ПК 3.6., ПК 4.1- ПК 4.5., ПК 5.1.- ПК 5.5.

#### **4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

– профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

– лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

– имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

– артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

– наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

– глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.

#### Общие умения

– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

#### Диалогическая речь

– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

– осуществлять запрос и обобщение информации;

– обращаться за разъяснениями;

– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

– завершать общение;

#### Монологическая речь

– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

– кратко передавать содержание полученной информации;

– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

#### Письменная речь

– небольшой рассказ (эссе);

– заполнение анкет, бланков;

– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

#### Аудирование

– понимать:

– основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

– отделять главную информацию от второстепенной;

– выявлять наиболее значимые факты;

– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

#### Чтение

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

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.
3. Составление меню. Названия блюд.
4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.
6. Обслуживание посетителей в ресторане.
7. Система закупок и хранения продуктов.
8. Организация работы официанта и бармена.
9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины**

#### **ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»**

**Объем образовательной программы 60 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Безопасность жизнедеятельности» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 02. -ОК 10.

#### **4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- 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;

- организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;
  - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
  - область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- 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 быту;
  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
  - применять первичные средства пожаротушения;
  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
  - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
  - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
  - оказывать первую помощь пострадавшим.

### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Гражданская оборона.
2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.
3. Основы военной службы.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины ОП.09 «Физическая культура»**

**Объем образовательной программы 40 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Физическая культура» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08.

#### **4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основные принципы, методы и факторы регуляции индивидуальной оптимальной нагрузки при занятиях физическими упражнениями.

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления;
- применять на практике приемы массажа и самомассажа;
- владеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов;
- определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями;
- выполнять упражнения:
  - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
  - подтягивание на перекладине (юноши);
  - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
  - прыжки в длину с места;
  - бег 100 м;
  - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Вводный инструктаж
2. Лёгкая атлетика
3. Атлетическая гимнастика
4. Спортивные игры

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины**

**ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Объем образовательной программы 36 часов**

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. - ОК 07., ОК 09. – ОК 10.,

ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1-ПК 2.8., ПК 3.1-ПК 3.6., ПК 4.1-ПК 4.5., ПК 5.1-ПК 5.5.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01. - ОК 07., ОК 09. – ОК 10.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;

- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;

- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;

- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

- составить план действия; определить необходимые ресурсы;

- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;



- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
- описывать значимость своей профессии;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

#### **5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Программное обеспечение ПК
2. Технологии обработки текстовой информации
3. Технологии обработки числовой информации
4. Стандартная программа «Калькулятор»
5. Компьютерные сети, сеть Интернет

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля**

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

**Объем образовательной программы 466 часов**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю**

1. **Область применения рабочей программы:** рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

Программа включает в себя: паспорт программы, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

2. **Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

3. **Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы профессионального модуля «Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций: ОК 01. - ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1. - ПК 1.4.

4. **Результаты освоения учебной дисциплины:** в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

-способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

## **5. Содержание профессионального модуля**

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

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

3. Учебная практика.

4. Производственная практика.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля**

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

**Объем образовательной программы 622 часа**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю**

**1. Область применения рабочей программы:** Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

Программа включает в себя: паспорт программы, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

**2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 2.1. - ПК 2.8.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

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

**иметь практический опыт:**

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- при выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- в ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;

- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том

числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

#### **5. Содержание профессионального модуля:**

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

2. МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

3. Учебная практика.

4. Производственная практика.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля**

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

**Объем образовательной программы 592 часа**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю**

**1. Область применения рабочей программы:** Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

Программа включает в себя: паспорт программы, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

**2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 3.1. - ПК 3.6.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

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

**иметь практический опыт:**

–подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

–выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

–упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

–порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

–ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

–рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

–выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

–порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

–требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

–нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

–правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**5. Содержание профессионального модуля:**

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

2. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

3. Учебная практика.

#### 4. Производственная практика.

### **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

**Объем образовательной программы 466 часов**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю**

**1. Область применения рабочей программы:** Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

Программа включает в себя: паспорт программы, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

**2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 4.1. - ПК 4.5.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

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

**иметь практический опыт:**

– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с

учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

## **5. Содержание профессионального модуля:**

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

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

3. Учебная практика.

4. Производственная практика.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля**

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

**Объем образовательной программы 820 часов**

**Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю**

**1. Область применения рабочей программы:** Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к



реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

Программа включает в себя: паспорт программы, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

**2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины:** содержание рабочей программы «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на формирование и развитие следующих компетенций ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 5.1. - ПК 5.5.

**4. Результаты освоения учебной дисциплины:** в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

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

**иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- ведение расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,

выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

**5. Содержание профессионального модуля:**

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

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

3. Учебная практика.

4. Производственная практика.