

**Аннотации**  
**программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по**  
**профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»**

**Аннотация**  
**к программе профессионального модуля**  
**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 81 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 30 часов; самостоятельной работы обучающегося – 15 часов; учебной практики – 36 часов.

Формы промежуточной аттестации:

МДК .01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов – экзамен;

УП. Приготовление блюд из овощей и грибов – дифференцированный зачет.

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

**Аннотация**  
**к программе профессионального модуля**  
**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп,**  
**бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 117 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:

МДК 02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. – 30 часов; самостоятельной работы обучающегося – 15 часов; учебной практики – 72 часа;

Формы промежуточной аттестации:

МДК .02.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. – экзамен;

УП. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – дифференцированный зачет.

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

**Аннотация**  
**к программе профессионального модуля**  
**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 318 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов, включая:

МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов – 56 часов; самостоятельной работы обучающегося – 28 часов; учебной практики – 90 часов; производственной практики – 144 часа;

Формы промежуточной аттестации:

МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов – дифференцированный зачет ;

УП. Приготовление супов и соусов – дифференцированный зачет.

ПП. Приготовление супов и соусов - дифференцированный зачет.

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

**Аннотация**  
**к программе профессионального модуля**  
**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 108 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 48 часов; самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной практики – 36 часов;

Формы промежуточной аттестации:

МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы - дифференцированный зачет;

УП. Приготовление блюд из рыбы – дифференцированный зачет.

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

**Аннотация**  
**к программе профессионального модуля**  
**ПМ.05 Приготовление блюд мяса и домашней птицы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 64 часа ; самостоятельной работы обучающегося – 32 часа; учебной практики – 54 часа;

Формы промежуточной аттестации:

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы - дифференцированный зачет;

УП. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы –дифференцированный зачет.

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

### **Аннотация**

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

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

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.  
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.  
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

МДК 06.01. Технология обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 48 часов ; самостоятельной работы обучающегося – 24 часа; учебной практики – 54 часа;

Формы промежуточной аттестации:

МДК 06.01. Технология обработки сырья, приготовления и оформления холодных блюд и закусок - дифференцированный зачет;

УП. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – дифференцированный зачет.

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

### Аннотация

#### к программе профессионального модуля **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.  
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:  
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков – 48 часов; самостоятельной работы обучающегося – 24 часа; учебной практики – 36 часов; производственной практики – 180 часов.

Формы промежуточной аттестации:

МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков - дифференцированный зачет;

УП. Приготовление сладких блюд и напитков – дифференцированный зачет;

ПП. Приготовление сладких блюд и напитков - дифференцированный зачет;

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

### **Аннотация**

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

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

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии специального профессионального образования 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Целью освоения профессионального модуля является овладение обучающимися указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 903 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 129 часов, включая:

МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 86 часов; самостоятельной работы обучающегося –

43 часа; учебной практики – 54 часа; производственной практики – 720 часов.

Формы промежуточной аттестации:

МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - экзамен;

УП. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий – дифференцированный зачет;

ПП. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских – дифференцированный зачет;

Формой аттестации по профессиональному модулю в целом является экзамен (квалификационный).

### **Аннотация к программе учебной дисциплины Специальное рисование и лепка**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и входит в общепрофессиональный цикл.

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

- пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;
- выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;
- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

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

- основы изобразительной грамоты
- технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие
- основы разработки композиции украшения изделий
- закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий
- основные свойства цвета
- основы композиции тортов и пирожных.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы :  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час , в том числе:



обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

Программа включает в себя два раздела:

1. Рисование.

2. Лепка.

Формы промежуточной аттестации: итоговая контрольная работа.

### **Аннотация к программе учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и входит в общепрофессиональный цикл.

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

- 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;

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы :  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час , в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

Программа включает в себя два раздела:

1. Организация производства и рабочих мест на предприятиях общественного питания.
2. Техническое оснащение рабочих мест на ПОП.

Формы промежуточной аттестации: итоговая контрольная работа.

**Аннотация  
к программе учебной дисциплины  
Физиология питания с основами товароведения продовольственных  
товаров**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы :  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час , в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

Программа включает в себя два раздела:

1. Основы физиологии питания.

2. Основы товароведения продовольственных товаров

Формы промежуточной аттестации: итоговая контрольная работа.

**Аннотация  
к программе учебной дисциплины  
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390. в соответствии с требованиями работодателей.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы :  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час , в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов.

Программа включает в себя два раздела:

1. Основы микробиологии.

2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.  
Формы промежуточной аттестации: итоговая контрольная работа.

### **Аннотация**

#### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление блюд из овощей и грибов**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление блюд из овощей и грибов** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 **Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

#### **Приготовление блюд из овощей и грибов.**

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов -36 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

УП. Приготовление блюд из овощей и грибов –дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

#### **1. Приготовление блюд из овощей и грибов:**

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

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

### **Аннотация**

#### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных**

**изделий, яиц, творога, теста** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 **Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

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

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 72 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

**УП. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:**

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

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

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

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

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

### **Аннотация**

#### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление супов и соусов**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление супов и соусов** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по

профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

### **Приготовление супов и соусов.**

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 90 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

УП. **Приготовление супов и соусов** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

### **3. Приготовление супов и соусов:**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

## **Аннотация**

### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление блюд из рыбы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление блюд из рыбы** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

### **Приготовление блюд из рыбы.**

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 36 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

УП. **Приготовление блюд из рыбы** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

#### **4. Приготовление блюд из рыбы:**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

### **Аннотация**

#### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 **Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

#### **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 54 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

УП. **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

#### **5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

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

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

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

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

### **Аннотация**

#### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

#### **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 54 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

УП. **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

#### **6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

### **Аннотация**

#### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление сладких блюд и напитков**



Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление сладких блюд и напитков** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 **Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

#### **Приготовление сладких блюд и напитков**

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 36 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

УП. **Приготовление сладких блюд и напитков** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

#### **7. Приготовление сладких блюд и напитков:**

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### **Аннотация**

#### **к программе учебной практики профессионального модуля Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 **Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

## **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 54 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

**УП. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания учебной практики является овладение профессиональной деятельности:

### **8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:**

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

## **Аннотация**

### **к программе производственной практики профессионального модуля Приготовление супов и соусов**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **Приготовление супов и соусов** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью производственной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

### **Приготовление супов и соусов.**

Задачей производственной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 144 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе производственной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

**ПП. Приготовление супов и соусов** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания производственной практики является овладение профессиональной деятельности:

**3. Приготовление супов и соусов:**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

### **Аннотация**

#### **к программе производственной практики профессионального модуля Приготовление сладких блюд и напитков.**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **Приготовление сладких блюд и напитков** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 **Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью производственной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

**Приготовление сладких блюд и напитков**

Задачей производственной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов - 180 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе производственной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

**ПП. Приготовление сладких блюд и напитков** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания производственной практики является овладение профессиональной деятельностью:

**7. Приготовление сладких блюд и напитков:**

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Аннотация**

**к программе производственной практики профессионального модуля  
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 **Повар, кондитер** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» апреля 2015 г. № 390.

Целью производственной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»:

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Задачей производственной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер».

Количество часов – 720 ч.

Основной формой текущего контроля в ходе производственной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Форма промежуточной аттестации:

**ПП. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** – дифференцированный зачет.

Результатом освоения содержания производственной практики является овладение профессиональной деятельностью:

**8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:**

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

- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Биология**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью учебного плана основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы

**1.3. Цели учебной дисциплины:**

Обеспечить освоение обучающимся совокупности биологических знаний, способствовать перерастанию знаний в мировоззренческие убеждения, усвоению этических и эстетических норм гражданских мотивов отношения к природе, а также подготовить теоретическую основу для будущей профессиональной деятельности – применение биологических знаний, для решения проблем производства, охраны природы и здоровья.

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

максимальной учебной нагрузка (всего) 107 часов в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки (всего) 72 часа

- Самостоятельная работа 35 часов

**1.5. Основные разделы дисциплины:**

Введение

Раздел 1. Учение о клетке.

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие органов.

Раздел 3. Основы генетики и селекции.

Раздел 5. История развития жизни на Земле.

Раздел 6. Основы экологии.

Раздел 7. Бионика.

- Итоговая аттестация в форме - экзамена

**Аннотация  
к рабочей программе учебной дисциплины  
География**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью учебного плана основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:**

**-освоение** базовых знаний, о роли географической науки в познании современного мира;

**-овладение** умениями раскрывать основные географические понятия и направления экономической и политической географии, рассматривать ключевые этапы современного развития мировой экономики и хозяйства отдельных стран мира, показывать органическую взаимосвязь географии с другими науками, выявлять причины изменения политической карты мира, значение географического положения стран, использовать опыт, накопленный человечеством.

**-развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем участия в решении важнейших проблем человечества; формирования географического мышления, системы комплексных социально- ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы населения и хозяйства;

**-воспитание** ответственного отношения к рассмотрению социально - экономических, политических и культурных процессов в современном мире.

**-приобретение** опыта использования полученных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни ;

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

максимальной учебной нагрузка (всего) 109 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки (всего) 72 часа

Самостоятельная работа 37 часов

Итоговая аттестация в форме - **дифференцированного зачет**

**1.5. Содержание учебной дисциплины:**

1. Источники географической информации
2. Политическая карта мира
3. География мировых природных ресурсов
4. География населения мира
5. География мирового хозяйства
6. Регионы мира
7. Россия в современном мире
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

**Аннотация  
к рабочей программе учебной дисциплины  
Химия**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью учебного плана основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:**

- получение системы знаний о важнейших закономерностях химической науки, ее методах исследования и использования достижений в прогрессивном развитии общества;
- освоение знаний о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;

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

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

- максимальной учебной нагрузка (всего) 260 часов в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки (всего) 171 часа
- Самостоятельная работа 89 часов
- Итоговая аттестация в форме - экзамена

### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

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

Программа учебной дисциплины является частью учебного плана основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы

#### **1.3. Цели учебной дисциплины:**

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы**



**учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузка (всего) 48 часов в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки (всего) 32 часа  
Самостоятельная работа 16 часов

**1.5. Основные разделы дисциплины:**

Введение

Раздел 1. Принципы рыночной экономики

Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности

Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности

Итоговая аттестация в форме - *зачета*.

**Аннотация к рабочей программе  
учебной дисциплины  
Безопасность жизнедеятельности**

**1. Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины является частью учебного плана основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

**3. Цели и задачи дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины

цели:

- овладеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- уметь пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- знать основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него.

задачи:

- изучить потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- знать основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Формой аттестации по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» является *дифференцированный зачет*.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе учебной дисциплины «Иностранный язык»**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.01.17. «Повар, кондитер».

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

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, для профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

##### **1.3. Цели и задачи дисциплины .**

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

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в

том числе

в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час, самостоятельная работа обучающихся 85 часов.

Итоговая аттестация в форме - Дифференцированный зачёт.

#### **1.5. Содержание учебной дисциплины:**

Раздел 1. Приветствие. Прощание. Представление себя и других.

Раздел 2. Описание человека ( внешность, национальность, образование..)

Раздел 3. Семья и семейные отношения.

Раздел 4. . Описание учебного заведения, жилища.

Раздел 5 Распорядок дня.

Раздел 6. Хобби. Досуг.

Раздел 7. Описание местоположения объекта.

Раздел 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.

Раздел 9. Физкультура и спорт.

Раздел 10.Экскурсии и путешествия.

Раздел 11.Москва – столица нашей Родины!

Раздел 12.Россия, ее национальные символы.

Раздел 13. Англоговорящие страны, географическое положение.

Раздел 14. Научно-технический проект.

Раздел 15. Человек и природа.

Экологические проблемы..

Раздел 16. Физические и природные явления.

Раздел 17. Защита окружающей среды.

Раздел 18. Достижения и инновации в области естественных наук.

Раздел 19. Отраслевые выставки.

Путь к карьере.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Информатика»**

**1.Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях.

**2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки.

**3.Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- приводить примеры получения, передачи и обработки информации в деятельности человека, живой природе, обществе и технике;
  - перечислять основные характерные черты информационного общества;
  - переводить числа из одной системы счисления в другую;
  - строить логические схемы из основных логических элементов по формулам логических выражений;
  - применять текстовый редактор для редактирования и форматирования текстов;
  - применять графический редактор для создания и редактирования изображений;
  - строить диаграммы;
  - применять электронные таблицы для решения задач;
  - создавать простейшие базы данных;
  - осуществлять и описывать различные типы баз данных;
- работать с файлами (создавать, копировать, переименовывать, осуществлять поиск файлов);
- работать с носителями информации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:** способы хранения и основные виды хранилищ информации;

основные единицы измерения количества информации; привила выполнения арифметических операций в двоичной системе счисления; основные логические операции, их свойства и обозначения; общую функциональную схему компьютера; назначение и основные характеристики устройств компьютера; назначение и основные функции операционной системы; назначение и возможности электронных таблиц; назначение и основные возможности баз данных; этапы информационной технологии решения задач с использованием компьютера.

#### **4. Основные разделы дисциплины:**

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Раздел 3. Средства ИКТ.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Раздел 5. Телекоммуникационные системы.

#### **5. Общий объем дисциплины по очной форме обучения составляет:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **162 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108 часов**; самостоятельной работы обучающегося, консультации – **54 часов**.

Промежуточная аттестация – **экзамен**

## **АННОТАЦИЯ** **к рабочей программе учебной дисциплины** **История**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 23.01.03. «Автомеханик» среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06- 259).

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

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Количество часов на изучение предмета «История»- 171ч.

### **Основные разделы дисциплины «История»:**

1. Древнейшая стадия истории человечества
2. Цивилизации Древнего Востока
3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века
4. История России с древнейших времён до конца XVII века
5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI – XVII вв.
6. Россия в XVIII веке.
7. Становление индустриальной цивилизации.
8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.
9. Россия в XIX веке.
10. От новой истории к новейшей.
11. Между мировыми войнами.
12. Вторая мировая война.
13. Мир во второй половине XX века.
14. СССР в 1945 – 1991 гг.
15. Россия и мир на рубеже XX – XXI вв.
16. Мир в XXI веке.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины «История». Промежуточная аттестация по истории проводится в форме **дифференцированного зачёта**.

**Аннотация**  
**рабочей программы учебной дисциплины Математика:**  
**алгебра, начала математического анализа, геометрия**

**1. Цель дисциплины:** дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

**2. Место дисциплины в структуре ПШКРС:** Дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь:**

- 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;
- продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владеть 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;

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

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

**4. Общий объем дисциплины по очной форме обучения составляет:** максимальной учебной нагрузки обучающегося – **342 час**, в том

числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **228 часа**; самостоятельной работы обучающегося, консультации – **114 часов**.

#### **5. Основные разделы дисциплины:**

Введение.

Развитие понятия о числе.

Корни, степени и логарифмы.

Прямые и плоскости в пространстве.

Комбинаторика.

Координаты и векторы.

Основы тригонометрии.

Функции и графики.

Многогранники и круглые тела.

Начала математического анализа.

Интеграл и его применение.

Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Уравнения и неравенства.

#### **6. Промежуточная аттестация – экзамен.**

##### **Аннотация**

##### **к рабочей программе учебной дисциплины «Обществознание»**

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих

##### **целей:**

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка; углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;



- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, правоведение.

Количество часов на дисциплину «Обществознание»- 171ч.

Основные разделы курса «Обществознание»:

- 1.Человек и общество 20ч
- 2.Духовная культура человека и общество 24ч
- 3.Экономика 35ч
- 4.Социальные отношения 30ч
- 5.Политика 34ч
- 6.Право 38ч

Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающегося в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Физика**

**1. Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний о физических явлениях и законах физики, и границ их применения.

**2.Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь:**

- выполнять необходимые измерения и связанные с ними расчеты;
- применять физические методы при решении прикладных задач;
- использовать приобретенные знания и умения для решения задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

- фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира
- физические методы решения прикладных задач;
- основные физические формулы и понятия.

**4. Общий объем дисциплины по очной форме обучения составляет:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **162 часа**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108 час**; самостоятельной работы обучающегося, консультации – **54 час**.

**5. Основные разделы дисциплины:**

Раздел 1. Механика.

Раздел 2. Основы молекулярно-кинетической теории.

Раздел 3. Колебания и волны.

Раздел 5. Электромагнитные волны.

Раздел 6. Квантовая физика.

Раздел 7. Современная научная система мира.

**6. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе учебной дисциплины  
«Физическая культура»**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных специалистов и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

Дисциплина «Физическая культура» входит в учебный цикл общеобразовательных дисциплин.

**3. Цели и задачи дисциплины**

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

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

### **5. Учебная нагрузка обучающихся:**

Максимальная учебная нагрузка - 256час, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка студента - 171 час; самостоятельная работа студента – 85 часов. Итоговая аттестация в форме – *Дифференцированный зачет*.

### **6.Разделы:**

Раздел 1. Легкая атлетика

Раздел 2. Спортивные игры (баскетбол).

Раздел 3. Гимнастика .

Раздел 4. Спортивные игры (волейбол).

Раздел 5. Легкая атлетика.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Информатика»**

**1.Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях.

### **2.Место дисциплины в структуре ППКРС:**

Дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки.

### **3.Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- приводить примеры получения, передачи и обработки информации в деятельности человека, живой природе, обществе и технике;
- перечислять основные характерные черты информационного общества;
- переводить числа из одной системы счисления в другую;
- строить логические схемы из основных логических элементов по формулам логических выражений;
- применять текстовый редактор для редактирования и форматирования текстов;

- применять графический редактор для создания и редактирования изображений;
- строить диаграммы;
- применять электронные таблицы для решения задач;
- создавать простейшие базы данных;
- осуществлять и описывать различные типы баз данных;
- работать с файлами (создавать, копировать, переименовывать, осуществлять поиск файлов);
- работать с носителями информации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:  
 способы хранения и основные виды хранилищ информации;  
 основные единицы измерения количества информации;  
 правила выполнения арифметических операций в двоичной системе счисления; основные логические операции, их свойства и обозначения;  
 общую функциональную схему компьютера; назначение и основные характеристики устройств компьютера; назначение и основные функции операционной системы; назначение и возможности электронных таблиц; назначение и основные возможности баз данных; этапы информационной технологии решения задач с использованием компьютера.

#### **4. Основные разделы дисциплины:**

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Раздел 3. Средства ИКТ.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Раздел 5. Телекоммуникационные системы.

#### **5. Общий объем дисциплины по очной форме обучения составляет:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **162 часов**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108 часов**;  
 самостоятельной работы обучающегося, консультации – **54 часов**.

Промежуточная аттестация – экзамен

### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности**

#### **1 Область применения программы:**

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки

квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы

**3 Цели и задачи дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины:

- Овладеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- Уметь пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- Оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- Знать основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- **Задачи:**
  - изучить потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
  - знать основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
  - основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
  - порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
  - состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
  - основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
  - основные виды военно-профессиональной деятельности;
  - особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
  - требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
  - предназначение, структуру и задачи РСЧС;
  - предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачёта*