

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Алексеевский агротехнический техникум»

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
МОДУЛЕЙ В СОСТАВЕ ПКРС  
НА 2016-2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по профессии

**19.01.17 Повар, кондитер**

Алексеевка  
2016

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.01. Русский язык и литература

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание формирования представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: осознания русского языка как духовной, нравственной и

культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
  - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
  - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
  - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;
- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
  - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
  - определять род и жанр произведения;
  - сопоставлять литературные произведения;
  - выявлять авторскую позицию;
  - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
  - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
  - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
  - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
  - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
  - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
  - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
  - основные теоретико-литературные понятия.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 427 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 285 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 116 часа;  
практические работы – 22 часов,  
консультации – 16 часов

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.02. Иностранный язык (АНГЛИЙСКИЙ)

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения основных вопросов английского языка в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих:** общеобразовательный цикл, базовые дисциплины для профессиональных образовательных программ естественнонаучного профиля.

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

Цель дисциплины - обучение обучающихся практическому владению иностранным языком в целях профессионального общения, а также дальнейшего образования и самообразования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

#### **говорение**

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

#### **аудирование**

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видео- текстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность информации, определять свое отношение к ней;

#### **чтение**

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

#### **письменная речь**

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины,

- следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; тексты построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии «Повар, кондитер».

**1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **257 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **171 час**;

консультации **24 часа**;

самостоятельной работы обучающегося **62 часа**.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.02. Иностранный язык (НЕМЕЦКИЙ)

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер».**

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** общеобразовательный цикл, базовые дисциплины для профессиональных образовательных программ естественнонаучного профиля.

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

**Цель дисциплины** – обучение обучающихся практическому владению иностранным языком в целях профессионального общения, а также дальнейшего образования и самообразования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

#### говорение

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

#### аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видео- текстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность информации, определять свое отношение к ней;

#### чтение

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

#### письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; тексты

построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

**1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **257 часа**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **-171 часов**;  
самостоятельной работы – **62 часа**; консультации – **24 часа**.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**  
**ОУД.03. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) для профессии: 19.01.17 Повар, кондитер обучающихся в учреждении СПО.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- *строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;*
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным общеобразовательным дисциплинам.

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

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

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

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

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.
- для построения и исследования простейших математических моделей.
- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

В результате освоения дисциплины «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» обучающийся должен:

### **АЛГЕБРА**

**уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

### **Функции и графики**

**уметь:**

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

### **Начала математического анализа**

**уметь:**

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

### **Уравнения и неравенства**

**уметь:**

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

### **КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ**

**уметь:**

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

### **ГЕОМЕТРИЯ**

**уметь:**

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве,

- аргументировать свои суждения об этом расположении;
  - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
  - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
  - строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
  - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
  - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
  - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;
  - для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;
  - решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения;
  - для построения и исследования простейших математических моделей;
  - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
  - анализа информации статистического характера;
  - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
  - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

#### **1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося	- 342 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	- 228 часа;
самостоятельная работа обучающегося	- 96 часов.
Консультации	- 18 часов

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.04. История**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общеобразовательным дисциплинам.

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

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

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;
- дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- определять историческое значение явлений и событий прошлого;
- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

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

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

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

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- основные исторические термины и даты;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- историческую обусловленность современных общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 257 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 171 час;

самостоятельная работа обучающегося - 68 часов;

консультации – 18 часов

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.05. Физическая культура**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) .

Программа учебной дисциплины может быть использована образовательными учреждениями, реализующими программы ППКРС

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Физическая культура является частью ППКРС и входит в общеобразовательный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**  
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**должен знать:**

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;
- практические занятия 166 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 72 часов;

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.06. Основы безопасности жизнедеятельности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессий- 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательным дисциплинам.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять профессиональные знания по безопасному поведению в различных опасных ситуациях, в том числе в зонах с повышенной криминогенной опасностью;
- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- выполнять мероприятия гражданской обороны (использование средств индивидуальной и коллективной защиты);
- владеть способами оказания первой медицинской помощи при ранениях, кровотечениях, при травмах, в приемах проведения искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- возникающие в повседневной жизни опасные ситуации природного, техногенного и социального характера и правила поведения в них;
- основные мероприятия гражданской обороны по защите населения от последствий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- способы оповещения населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;
- влияние хозяйственной деятельности человека на атмосферу, гидросферу и биосферу;
- наиболее распространенные инфекционные заболевания, причины их возникновения, меры профилактики;
- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- методы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- основные положения здорового образа жизни и личной гигиены;
- о вредных привычках и их влиянии на здоровье человека.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

консультации -6 часов

# Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.07. Информатика

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессии ППКРС естественнонаучного профиля и обучающиеся в учреждении СПО по данному профилю изучают информатику в объеме 132 часа: на 1 курсе в объеме -74 часа, на 2 курсе в объеме - 58 часов.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
- **овладение** умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- **воспитание** ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- **приобретение** опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Содержание программы представлено пятью темами:

- информационная деятельность человека;
- информация и информационные процессы;
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- технологии создания и преобразования информационных объектов;
- телекоммуникационные технологии.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме практических работ с использованием средств ИКТ.

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность - знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных дисциплин, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение практических работ обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, включая дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

В программе учтены особенности содержания обучения по профессиям естественнонаучного профиля в учреждениях СПО.

Программа содержит тематику учебных проектов для организации самостоятельной деятельности обучающихся в процессе изучения информатики и информационно-компьютерных технологий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 198 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 132 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 54 часа;  
 консультации-12 часов

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.08. Физика

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии: 19.01.17 Повар, кондитер

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** данная дисциплина входит в раздел ОДП.00 Профильные учебные дисциплины по направлению 19.01.17 Повар, кондитер

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- **овладение умениями** проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- **использование приобретенных знаний и умений** для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен:

**знать/понимать:**

- **смысл понятий:** физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- **смысл физических величин:** скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- **смысл физических законов** классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

**уметь:**

- **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:** движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- **отличать** гипотезы от научных теорий;
- **делать выводы** на основе экспериментальных данных;
- **приводить примеры, показывающие, что:** наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- **приводить примеры практического использования физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
  - для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
  - оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
  - рационального природопользования и защиты окружающей среды.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося **162 часа**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **108 часов**;

в том числе практические и лабораторные работы **30 часов**;

самостоятельная работа обучающегося **38 часов**;

консультации **16 часов**.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.09. Химия

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФИРО по профессии **19.01.17**

**Повар, кондитер.**

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
- **овладение умениями** применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
- **развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- **воспитание убежденности** позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
- **применение полученных знаний и умений** для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

В результате освоения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен **знать/понимать:**

- **роль химии в естествознании**, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;
- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, основные типы реакций в неорганической и органической химии;
- **основные законы химии:** закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;
- **основные теории химии;** строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;
- **классификацию и номенклатуру** неорганических и органических соединений;
- **природные источники** углеводородов и способы их переработки;
- **вещества и материалы, широко используемые в практике:** основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза,

крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства;

**уметь:**

- **называть:** изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;
- **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; типы реакций в неорганической и органической химии;
- **характеризовать:** общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений;
- **выполнять химический эксперимент** по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;
- **проводить** расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- **осуществлять** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **291** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **195** часа;

консультации - **22** часа;

самостоятельной работы обучающегося **74** часов.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.10. Обществознание (включая экономику и право)**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии (ППКРС) **19.01.17. – Повар, кондитер.**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общеобразовательным дисциплинам.

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

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

- **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
  - **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
  - **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
  - **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
  - **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
  - **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
  - **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
  - **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
  - **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
    - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
    - совершенствования собственной познавательной деятельности;
    - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
    - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
    - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
    - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
    - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
    - реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

**знать/понимать**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 74 часа;

практической работы обучающегося 36 часов; консультаций 12 часов.

# Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

## ОУД.11. Биология

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФИРО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина относится к общеобразовательным дисциплинам.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; о методах научного познания;
- **овладение умениями** обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- **развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей** обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- **воспитание убежденности** в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- **использование приобретенных биологических знаний и умений** в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

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

- объяснить роль биологии в XXI веке для общества в целом, для отдельного человека;
- использовать биологические знания для доказательства абиогенного способа возникновения жизни;
- сравнивать растительную и животную клетку;
- применять знания о клетке, размножении, онтогенезе для обоснований последствий воздействия человека на природу;
- генетически обосновывать вред курения, употребления алкоголя и наркотических веществ;
- решать задачи по генетике на моно- и дигибридное скрещивание;
- наблюдать за растениями и животными с целью выявления у них изменчивости и черт приспособленности;
- использовать биологические знания для доказательства единства живой природы, диалектического характера биологических явлений, всеобщего характера связей в природе;
- принять участие в охране природы;

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

- основные категории и понятия биологии;

- роль биологических знаний в жизни человека и общества;
- цитологические механизмы функционирования клеток ;
- основы генетики и селекции;
- эволюцию и происхождение органического мира;
- учение о биосфере и ноосфере;

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96** часов;

консультации – 10 часов

самостоятельной работы обучающегося **38** часов.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОУД.12. Экология**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих профессии: 35.01.02. тракторист-машинист сельско-хозяйственного производства.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина относится к общеобразовательным дисциплинам.

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

**В результате освоения дисциплины студент должен достигнуть следующих целей:**

- **получение фундаментальных знаний** об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастания антропогенных нагрузок;
- **умение логически мыслить**, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развития современной технологий, определять состояние экологических систем в городе и селе, наблюдение и описание природных, искусственных, естественных антропогенных изменений;
- **развитие познавательных интересов** интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с информацией;
- **воспитание** убеждённости в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природе и природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью, уважение к инакомыслию в экологических проблемах;
- **использование** приобретённых знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки своей деятельности (других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью, соблюдение правил поведения в природе.

**Обеспечение достижение студентами следующих результатов:**

• **личностных:**

- устойчивый интерес к истории достижения в области экологии.
- готовность к продолжению образования, повышения квалификации в избранной профессии, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенции в области экологии для человека и общества;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые знания по экологии, используя доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выставлять конструктивные взаимодействия в группе по решению экологических задач;

• **метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, эксперимента, наблюдения) для изучения антропогенных воздействий данной профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства достижения на практике;
  - умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать их в поставленных целях и задачах;

- **предметных:**

- сформирование представлений об экологической культуре в экологических связях в системе «человек – общество – природа»;
- сформировать экологическое мышление, способность оценивать экологические последствия;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с типичными социальными ролями;
- владение знаниями экологии в гражданских правах и обязанностях в области энерго и ресурсосбережения в интересах окружающей среды, безопасности, здоровья;
- сформировать личностные отношения к экологическим ценностям в рамках моральной ответственности за состояние окружающей среде;

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 28часов; консультации 8 часов.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

### **УД.01. Основы предпринимательства**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01. 17. Повар, кондитер в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум» по общеобразовательному профилю в объеме 60 часов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания. Опыт работы не требуется

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

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

**уметь:**

- рассчитывать коэффициент рыночной активности;
- рассчитать метод рентабельности инвестиций;
- определить сумму налогов;
- определить последствия снижения цены.

**знать:**

- содержание и современные формы предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организацию и развитие собственного дела
- механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм;
- риск в деятельности предпринимателя;
- конкуренцию предпринимателей и предпринимательскую тайну;
- взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- культуру предпринимательства;
- налогообложение предпринимательской деятельности.

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

Максимальной учебной нагрузки 90 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 60 часов;

самостоятельной работы - 22 часа

консультации – 8 часов.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

### УД.02. Православная культура

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Православная культура» предназначена для изучения основных вопросов православия в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

#### 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: общепрофессиональный учебный цикл

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

- дать необходимый минимум знаний о религии как мировоззренческой сфере культуры, необходимых для личностной самоидентификации и формирования мировоззрения личности;
- способствовать выработке высокого ценностного отношения к духовному, историческому и культурному наследию русского и других народов России;
- содействовать формированию нравственной культуры учащихся в соответствии с принципами православной этики,
- содействовать формированию эстетической, правовой, экологической культуры учащихся;
- способствовать развитию понимания ценности человеческой личности, взаимосвязи прав и обязанностей ее в семейной и общественной жизни;
- воспитать уважение к предкам, историческому прошлому страны и государства, народов России как основы просвещенного российского патриотизма и гражданственности, любовь к Родине, семье, соотечественникам и согражданам.

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

- анализировать и оценивать духовно-нравственные явления как, в общем культурно-историческом, так и в конкретном российском социокультурном контексте;
- сравнивать лица, предметы, события, явления, понятия, выделяя их соотношения, общее и существенное различие;
- описывать лица, предметы, события, явления, понятия;
- раскрывать сущность явлений и понятий.

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

- историко-религиоведческий материал, показывающий характер православной религии и особенности ее воздействия на культуру;
- конкретно-исторические сведения, касающиеся различных аспектов развития отечественной культуры;
  - историко-биографическую информацию о жизни выдающихся представителей РПЦ и русской культуры.
  - историко-биографическую информацию о жизни выдающихся представителей РПЦ и русской культуры.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **60** часа; самостоятельной работы обучающегося **22** часов; консультации – **8** часов.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

### УД.03. Культура речи

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС для профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре.** Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально- экономический цикл.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

*иметь представление:*

- об основных видах речевых ошибок и способах их исправлений;

*знать:*

- правила и особенности грамотной речи;
- основные типы словарей;

*уметь:*

- соблюдать языковые нормы;
- владеть приемами редактирования текста;
- находить и исправлять речевые ошибки;
- выполнять задания по составлению документов, научных работ

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 90 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки – 60 часов,

Консультации – 8 часов,

Самостоятельной работы – 22 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

### ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар. Программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы

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

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

**Целями** изучения дисциплины являются:

- Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве;
- Подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

**Задачами** изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

*иметь практический опыт*

- проведения простейших микробиологических исследований;
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

*уметь*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

*знать*

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

- производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, одежде, правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой;
  - правила личной гигиены работников пищевых производств;
  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося -10 ч; консультации – 4 ч.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
ОП.02. Физиология питания с основами  
товароведения продовольственных товаров**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – **19.01.17 Повар, кондитер.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: Бармен, Кондитер, Повар. Программа дисциплины ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

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

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Иметь практический опыт*

- проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- составления рационов питания

*уметь*

- рассчитывать энергетическую ценность блюд

*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;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

- организацию питания, в том числе диетического
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 10 часов,  
консультации – 6 часов.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

*иметь практический опыт*

- подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

*уметь*

- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии Правилами оказания услуг общественного питания.
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

*знать*

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции\*
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- специфику производственной деятельности организации
- правиласоставленияменю, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-32 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**  
**ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 260807.01 Повар, кондитер в ОГАОУ «Алексеевский агротехнический техникум» в объеме 46 часов.

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

В результате освоения дисциплины студент 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;

**знать:**

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

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

максимальной учебной нагрузки 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 32 часа в том числе

практические занятия – 12;

самостоятельной работы - 10 часов.

Консультации – 4 часа.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.05.Безопасность жизнедеятельности**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегулирования в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействий терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности и их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

### **1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающего **46** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающего **32** часов;

самостоятельной работы обучающегося **8** часов

консультации - **6** часа

## Аннотация рабочей программы ПМ01. Приготовление блюд из овощей и грибов

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) *Приготовление блюд из овощей и грибов* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* 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.
- ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 1.4. Выполнять задания повара по презентации и продаже блюд из овощей и грибов
- ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа *ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов* разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

*иметь практический опыт:*

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;
- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;

- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.
- изменять ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов стандартного ассортимента;
- готовить блюда из овощей и грибов по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов;
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда из овощей и грибов с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд из овощей и грибов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд из овощей и грибов;
- составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов;
- составлять портфолио на блюда из овощей и грибов.

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд из овощей и грибов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд из овощей и грибов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд из овощей и грибов;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд из овощей и грибов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 165 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;

консультации – 6 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* и соответствующих *дополнительных* 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 яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 2.7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
- ДПК 2.8. Организовывать свое рабочее место
- ДПК 2.9. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем \*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа *ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 Н от 07.09.2015, является составной частью данной профессиональной программы.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- отпускать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- изменять ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста стандартного ассортимента;\*
- изготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;\*
- составлять калькуляцию на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 217 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 73 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 19 часов;

консультации – 6 часов;

учебной практики – 36 часа;

производственной практики – 108 часа.

## Аннотация рабочей программы ПМ03. Приготовление супов и соусов

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** и соответствующих **дополнительных** 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.

ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 3.6. Организовывать свое рабочее место.

ДПК 3.7. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ 03. Приготовление супов и соусов** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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

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

*иметь практический опыт:*

- приготовления основных супов и соусов

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;
- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- изготавливать супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления супов и соусов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;
- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;
- составлять калькуляцию на супы и соусы;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;
- составлять портфолио на супы и соусы;

**знать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении при приготовлении супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении основных супов и соусов, правила их безопасного использования.

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве основных супов и соусов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве основных супов и соусов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства основных супов и соусов;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств основных супов и соусов:

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 220 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

консультации – 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 108 часов.

## Аннотация рабочей программы ПМ04. Приготовление блюд из рыбы

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* 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
- ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 4.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
- ДПК 4.6. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных\*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

*иметь практический опыт:*

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;
- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных; в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных стандартного ассортимента;
- изготавливать полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*
- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;\*
- составлять Портфолио на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными

приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;

- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных при их тепловой обработке;

- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных:

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 172 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

консультации – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

**Аннотация рабочей программы**  
**ПМ05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  
**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* 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, 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.
- ДПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 5.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
- ДПК 5.7. Организовывать свое рабочее место\*
- ДПК 5.8. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи \*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

*иметь практический опыт:*

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- уметь:*
- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
  - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи стандартного ассортимента;
- изготавливать полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;\*
- готовить и презентовать полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи;

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, срокам и условиям хранения;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;\*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи:
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи:

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 468 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;

консультации – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебная практика – 144 часа;

производственной практики – 216 часов.

**Аннотация рабочей программы**  
**ПМ06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**  
**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* 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
- ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 6.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
- ДПК 6.7. Организовывать свое рабочее место
- ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

*иметь практический опыт:*

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- изменять ассортимент холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд стандартного ассортимента;
- изготавливать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;\*
- творчески оформлять холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- составлять калькуляцию на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- составлять портфолио на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд при их тепловой обработке;

- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –183 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 55 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

консультации –8 часов;

самостоятельной работы обучающегося –11 часов;

учебная практика 72 часа.

производственной практики – 183 часа.

## Аннотация рабочей программы ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** 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
- ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
- ДПК 7.6. Организовывать свое рабочее место
- ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

*иметь практический опыт:*

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

*уметь:*

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;
- изменять ассортимент сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;\*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов стандартного ассортимента;
- изготавливать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- творчески оформлять сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- составлять калькуляцию на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;\*
- составлять портфолио на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;

*знать:*

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении сладких блюд и напитков;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при

- приготовлении сладких блюд и напитков;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- способы сервировки и варианты оформления;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 154 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;

консультации – 8 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

## Аннотация рабочей программы

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

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК) и (ДПК):

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
- ДПК 8.7. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
- ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ДПК 8.9. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
- ДПК 8.10. Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

*иметь практический опыт:*

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

*уметь:*

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовых изделий;
- реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.
- обосновывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции;
- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента;
- готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной, мучной, кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию;

*знать:*

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- принципы и приемы презентации шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- организация питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 585 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 189 часов , включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –132 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 49 часов;

консультации –8 часов;

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Физическая культура**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС)

Программа учебной дисциплины может быть использована образовательными учреждениями, реализующими программы ППКРС

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина входит в раздел “Физическая культура “

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

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

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

**должен знать:**

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- практические занятия 35 часов;
- самостоятельная работа обучающихся 28 часов