

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины «Русский язык» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины «Русский язык» может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

Дисциплина «Русский язык» входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих **целей**: совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; 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.

Общая цель дисциплины «Русский язык» – приобщение к богатствам родного языка, воспитание гражданской идейно-нравственной позиции,

повышение их речевой культуры. Основной задачей дисциплины «Русский язык» является совершенствование практических навыков студентов в области орфографии, пунктуации, речевых норм и стилистики на основе углубления и обобщения теоретических знаний, полученных в общеобразовательной школе, обогащение словарного запаса студентов; развитие навыков грамотной устной и письменной речи; обучение умению самостоятельного пополнения знаний по русскому языку. Объектом изучения дисциплины служат дидактические единицы, которые отражают устройство языка и обеспечивают речевую деятельность. Наряду с художественными текстами в курс дисциплины включаются сведения по языкознанию. Студенты получают знания по стилистике и культуре речи. Содержание программы структурировано на основе компетентного подхода. В соответствии с этим у студентов развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая (языковедческая) и культуроведческая компетенции.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	132
Теоретическое обучение (всего)	114
Консультации	12
Промежуточная аттестация	6
Итоговая аттестация:	Экзамен

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Литература» для профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «Литература» входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей: воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей обучающихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи обучающихся; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска,

систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Занятия по литературе приобщают к богатствам родного языка и отечественной и мировой литературы, развивают у студентов способности эстетического восприятия и оценки произведений искусства слова и отраженных явлений жизни, воспитание высокого художественного вкуса, гражданской идейно-нравственной позиции, повышение их речевой культуры. Объектом изучения дисциплины служат произведения родной литературы. Наряду с художественными текстами в курс дисциплины включаются сведения по литературоведению; предусматривается изучение произведений критики и публицистики. Курс дисциплины строится на историко-литературной основе.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	172
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	172
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Родной язык» для профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины «Родной язык» может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

Дисциплина «Родной язык» входит в образовательную область «Родной язык и родная литература» и является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО).

Общая цель дисциплины «Родной язык» – приобщение к богатствам родного языка, воспитание гражданской идейно-нравственной позиции, повышение речевой культуры. Основной задачей дисциплины «Родной язык» является - обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО; обеспечение преемственности основных образовательных программ основного общего, среднего общего, профессионального образования.

Объектом изучения дисциплины служат дидактические единицы, которые отражают устройство языка и обеспечивают речевую деятельность. Наряду с художественными текстами в курс дисциплины включаются сведения по языкознанию. Студенты получают знания по стилистике и культуре речи. Содержание программы структурировано на основе компетентностного подхода. В соответствии с этим у студентов развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая (языковедческая) и культуроведческая компетенции.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Во взаимодействии с преподавателем (всего)	39
Теоретическое обучение (всего)	39
Консультации	2
Промежуточная аттестация	
Итоговая аттестация:	Дифференцированный зачёт

## **Аннотация**

### **К рабочей программе дисциплины «Иностранный язык» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ФГОС СПО)**

Образовательный уровень СПО: базовый. Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей: формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; воспитание уважительного отношения к другим культурам.

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения данной специальности в соответствии с профилем.

Содержание дисциплины направлено на достижение метапредметных, предметных и личностных результатов обучения.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для естественнонаучного профиля объем образовательной программы составляет всего 180 часов, из них: всего во взаимодействии с преподавателем - 180

часов, включая теоретическое обучение – 172 часа и практические занятия - 172 часа; консультации - 8 часов.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Математика» по профессии**  
**15.01.05. Сварщик (ручной и частично механизированной**  
**сварки(наплавки))**

Образовательный уровень СПО: базовый. Основной целью дисциплины является вооружение будущих специалистов прочными знаниями, умениями и навыками в области алгебры и геометрии, позволяющими им успешно справляться с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с целями и задачами в структуре курса выделяется три модуля тесно связанные друг с другом:

I. Алгебра и начала анализа Действительные числа и величины. Функции, их свойства и графики. Показательная, логарифмическая и степенная функция. Тригонометрические функции. Производная и ее приложения. Интеграл и его приложения.

II. Геометрия. Прямые и плоскости в пространстве. Векторы и координаты. Геометрические тела и поверхности. Объемы и площади поверхностей геометрических тел.

III. Элементы высшей математики. Элементы теории вероятностей и математической статистики. Комбинаторика.

Содержание дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» направлено на достижение метапредметных, предметных и личностных результатов обучения.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающихся – 428 часа; обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов; самостоятельной работы обучающегося – 143 часа.

В соответствии с планом учебного процесса промежуточный контроль по дисциплине «Математика» предусматривает экзамен в IV семестре.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «История»**  
**для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».(ФГОС СПКРС).**

Образовательный уровень СПКРС: базовый. Цель курса сформировать у студентов систему знаний и представлений об истории как науке, ориентированной на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Содержание курса разделено на разделы, которые в основном отражают предмет изучения.

Введение: цели и задачи изучения дисциплины. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении рабочей профессии СПКРС.

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Проблемы антропогенеза. Появление человека современного вида. Археологические памятники неолита на территории России. Неолитическая революция на территории современной России. Возникновение элементов государственности.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Ранние цивилизации. Первые государства на Востоке. Римский мир Средневековья. Древняя Греция. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации. Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Кризис Римской империи. Культура и религия Древнего мира.

### Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века

Поздняя Римская империя. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. Влияние античности на политическую жизнь и право в эпоху Средневековья. Влияние античности на культуру Средневековья. Возникновение ислама. Победа ислама в Аравии и начало арабских завоеваний.

### Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству.

Укрепление Древнерусского государства. Крещение Руси Организация управления государством. Первые княжеские убоицы. Община и вотчина в Древней Руси. Социальная структура общества. Архитектура и живопись. Образование и литература. Экономическое, Политическое развитие Руси в период раздробленности. Культура Руси в XII- начале XIII веках. Монгольская держава и ее судьба. Русь под властью Золотой Орды. Начало возвышения Москвы.

### Раздел 5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству

Итоги и последствия правления Ивана Грозного. Причины смуты. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Народные движения. Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Церковный раскол. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке.

### Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI-XVII веке.

Экономика Европы в начале Нового времени и первые колониальные захваты. Географические открытия XVI-XVII веков и их последствия. Социальная структура западноевропейского общества. Реформация и контрреформация в Европе. Зарождение новой европейской цивилизации.

Социально-экономическое развитие Европы в XVII веке. Абсолютизм в Европе.

Раздел 7. Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи.

Деревня и город на рубеже XVII-XVIII веков. Развитие мануфактурной промышленности. Сельское хозяйство. Торговля и финансы. Сословный строй России. «Золотой век» российского дворянства. Расширение западных границ в XVIII веке. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Дворцовые перевороты. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Культура и быт России во второй половине XVIII века.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации

Франция: от республики к империи Наполеона I. От войн республики к войнам империи. Отечественная война 1812 года. Изменения в сельском хозяйстве Англии. Достижения научно-технического прогресса. Социальные последствия промышленного переворота. «Век либерализма». Консерватизм. Социализм.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Колониальные империи: Голландия, Франция, Англия. Последствия европейской колонизации. Возникновение независимых государств в Латинской Америке. Индия под властью британской короны. Начало превращения Китая в зависимую страну.

Раздел 10. Российская империя в XIX веке

Российское государство на рубеже столетий. Внутренняя политика Александра I. Царствование Николая I. Государство и крестьянский вопрос в России в первой половине XIX века. Модернизация России. Реформы 1860-1870-х годов. Экономическая политика государства в эпоху реформ. Развитие сельского хозяйства и промышленности в пореформенный период. Золотой век русской литературы.

Раздел 11. От новой истории к новейшей

Мир в начале XX века. Завершение территориального мира и борьба за его передел. «Догоняющая» модель развития. Особенности многоукладной экономики. Проблемы экономической модернизации России в начале XX века сектора российской экономики. Причины войны. Причины Февральской революции. Хроника событий. Отречение Николая II от престола. Противоречия 1907-1914 годов. Политические итоги революции. Политическая обстановка осенью 1917 года. Партия большевиков: возможность захвата власти.

## Раздел 12. Межвоенный период (1918-1938)

Причины и особенности кризиса 1929 - 1933 гг. Проявление кризиса в разных странах. Социальные последствия кризиса. Поиск политических путей выхода из кризиса. Модели развития стран в 30-е годы. Положение в экономике СССР в конце 20-х годов. Необходимость индустриализации. Альтернативные подходы к проведению индустриализации. Экономика страны в годы первой и второй пятилеток. Осуществление индустриализации, достижения и потери.

## Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Внешнеполитические интересы и политика государств накануне Второй мировой войны. Военные действия до июня 1941 года. «Новый порядок» на оккупированных территориях. Советский Союз накануне Великой Отечественной войны. Оборонительные сражения на границе. Причины поражения Красной Армии в первые дни войны. Историческое значение Второй мировой войны. Послевоенное восстановление народного хозяйства.

## Раздел 14. Соревнование социальных систем. Современный мир.

Роль США и СССР в развязывании «холодной войны». Ведущие капиталистические страны. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. Установление власти коммунистических сил в странах Восточной Европы. Внутренние и внешние факторы краха социализма в Восточноевропейских странах. Особенности демократических революций в разных странах. Взрывная форма преобразований.

## Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы

Итоги форсированного развития экономики СССР в 30 – 40-е гг. СССР в послевоенные годы. Промышленность в конце 50-х – начала 60-х гг.: достижения, проблемы. Социальная политика. Система образования. Итоги социально-экономического развития СССР в конце 50-х – начале 60-х гг. Изменение в экономике в середине 60-х годов. Сравнительная производительность труда в СССР и США. Социальная сфера. М.С. Горбачев – лидер перестройки. Новое мышление, гласность.

## Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков

Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности обеспечение гражданского согласия и единства общества. .

Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России.

Содержание дисциплины направлено на достижение метапредметных, предметных и личностных результатов обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 172 часа, в том числе: теоретическое изучение 172 часа. Форма контроля дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Физическая культура»**  
**профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке специалистов среднего звена профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет -172 часа, включая из них: теоретическое обучение -8 часов и практические занятия -164 часов.

Форма контроля: дифференцированный зачёт.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися следующими

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины  
72 часа.

Форма контроля дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Астрономия»**  
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Образовательный уровень СПО: базовый. Цель курса: осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирование современной естественнонаучной картины мира, приобретение знаний о физической природе небесных тел, их систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники; овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел, принципам определения местоположения и времени к астрономическим объектам; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по Астрономии с использованием различных источников.

Содержание курса разделено на разделы, которые в основном отражают предмет изучения.

Раздел 1. «Введение в астрономию»: Предмет астрономии и ее особенности. Звездное небо. Звезды и созвездия. Небесные координаты и карты звездного неба. Время и календарь. Раздел 2. «Строение Солнечной системы»: Развитие представлений о строении мира. Законы Кеплера. Строение Солнечной системы. Движение и фазы Луны. Затмения солнца и Луны. Раздел 3. «Физическая природа тел Солнечной системы»: Система «Земля-Луна». Планеты. Малые тела. Раздел 4. «Солнце и звёзды»: Состав, строение, атмосфера Солнца. Спектры, цвет, температура, размеры и модели звёзд. Раздел 5. «Строение и эволюция Вселенной»: Наша Галактика. Эволюция Вселенной.

Содержание дисциплины направлено на достижение метапредметных, предметных и личностных результатов обучения.

Объем образовательной программы составляет всего во взаимодействии с преподавателем – 36 часов.

В соответствии с планом учебного процесса промежуточный контроль по дисциплине «Астрономия» предусматривает дифференцированный зачет во II семестре.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Физика»**  
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Образовательный уровень СПО: базовый. Цель курса: сформировать систему знаний об окружающем мире и современного научного мировоззрения, обеспечить систему фундаментальных знаний основ физической науки и применений для всех обучающихся независимо от их будущей профессии.

Содержание курса разделено на разделы, которые в основном отражают предмет изучения.

Введение: Физика и методы научного познания. Раздел 1. «Механика»: Механическое движение и его виды. Законы динамики, Всемирное тяготение. Законы сохранения в механике. Раздел 2. «Основы молекулярной физики и термодинамики»: Возникновение атомистической гипотезы строения вещества, её экспериментальные доказательства. Раздел 3. «Электродинамика»: Элементарный электрический заряд. Электрическое и магнитное поле. Электрический ток. Электромагнитное поле. Волновые свойства света. Различные виды электромагнитных излучений и их практическое применение. Раздел 4 «Колебания и волны»: Механические колебания и волны. Электромагнитные волны. Раздел 5. «Оптика»: Природа света и её свойства. Раздел 6. «Основы специальной теории относительности»: Теория относительности Эйнштейна. Раздел 7. «Элементы квантовой физики»: Планетарная модель атома. Квантовые постулаты Бора. Модели строения атомного ядра. Ядерные силы. Ядерная энергетика. Влияние ионизирующей радиации на живые организмы.

Содержание дисциплины направлено на достижение метапредметных, предметных и личностных результатов обучения.

Объем образовательной программы составляет всего во взаимодействии с преподавателем – 108 часов, в том числе лабораторные работы – 21 час.

В соответствии с планом учебного процесса промежуточный контроль по дисциплине «Физика» предусматривает дифференцированный зачет во II семестре.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Обществознание»**  
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**  
**(ФГОС СПКРС).**

Образовательный уровень СПКРС: базовый. Цель курса сформировать у студентов систему знаний и представлений об обществознании как науке, комплексно изучающей общество как систему взаимодействия социальных институтов.

Содержание курса разделено на разделы, которые в основном отражают предмет изучения.

Введение: цели и задачи изучения дисциплины. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении рабочей профессии СПКРС. Раздел 1. «Человек. Человек в системе общественных отношений»: философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности.

Раздел 2. «Общество как сложная динамичная система» представления об обществе как сложной динамичной системе. Основные институты общества, их функции. Особенности современного мира.

Раздел 3. «Экономика». Экономика как наука и хозяйство. Понятие экономика. Типы экономических систем. Состояние экономики и уровень жизни. Понятие и виды собственности. Субъекты и объекты собственности

Раздел 4. «Социальные отношения»: понятия о социальных общностях и группах. Особенности социальной стратификации и мобильности. Виды социальных норм и санкций.

Раздел 5. «Политика»: политика как общественное явление. Политическая система ее внутренняя структура. Государство как политический институт. Политическое участие и его типы.

Раздел 6. Право.

Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Объективное и субъективное право. Теории происхождения права. Сущность, функции и назначение права. Признаки права. Отличия правовых норм от других социальных норм.

Содержание дисциплины направлено на достижение метапредметных, предметных и личностных результатов обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 172 часов. Форма контроля дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «География»**  
**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Изучение учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектах глобальных проблем человечества и путях их решения;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран.

При изучении курса обучающиеся смогут находить и применять географическую информацию, включая карты, статистические материалы, ресурсы Интернета для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в странах и регионах мира, тенденций их возможного развития.

Объем образовательной программы составляет всего 72 часа, из них: всего во взаимодействии с преподавателем – 72 часа, включая теоретическое обучение – 72 часа, в том числе практические занятия – 12 часов.

Формы текущего контроля: устные ответы обучающихся (фронтальный или индивидуальный опрос), самостоятельные (работа в парах), практические работы; выполнение тестовых и проектных заданий, географических диктантов, выступления на уроках (доклады, презентации); работа с географическими картами.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## **Аннотация**

### **К рабочей программе дисциплины «Экология» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ФГОС СПО)**

Образовательный уровень СПО: базовый. Содержание программы учебной дисциплины «Экология» направлено на достижение следующих целей: получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания; овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации; воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем; использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Учебная программа включает 4 темы, что обеспечивает гибкость и логичность в планировании учебного процесса.

Содержание учебной дисциплины направлено на достижение метапредметных, предметных, личностных результатов обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часов. Форма контроля - дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Информатика»**  
**профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС СПО)**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования «Информатика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемых профессий.

Цель курса: сформировать у студентов систему знаний по информатике и информационно-коммуникационным технологиям (ИКТ) их роли в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; сформировать умения осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Содержание курса разделено на следующие разделы:

Введение в дисциплину.

«Информационная деятельность человека»;

«Информация и информационные процессы»;

«Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;

«Технологии создания и преобразования информационных объектов»;

«Телекоммуникационные технологии».

Содержание дисциплины направлено на достижение метапредметных, личностных и предметных результатов обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 110 часов, в том числе: теоретическое изучение 64 часов, практические занятия 44 часов, консультации 2 часа. Форма контроля дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

### **К рабочей программе дисциплины «Химия» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ФГОС СПО)**

Образовательный уровень СПО: базовый. Содержание программы учебной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих целей: формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания; развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Учебная программа включает 2 раздела, 16 тем, что обеспечивает гибкость и логичность в планировании учебного процесса.

Содержание учебной дисциплины направлено на достижение метапредметных, предметных, личностных результатов обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 190 часов, количество часов во взаимодействии с преподавателем составляет 172 часа. Форма контроля – экзамен.

## **Аннотация**

### **К рабочей программе дисциплины «Биология» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»(ФГОС СПО)**

Образовательный уровень СПО: базовый. Содержание программы учебной дисциплины «Биология» направленно на достижение следующих целей: получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания; овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, 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 необходимости 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; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Учебная программа включает 7 тем, что обеспечивает гибкость и логичность в планировании учебного процесса.

Содержание учебной дисциплины направленно на достижение метапредметных, предметных, личностных результатов обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа. Форма контроля - экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **к рабочей программе дисциплины ОУДПд.01 «Основы проектной деятельности» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» направлено на ознакомление студентов с основами и элементами проектной деятельности, формирование и развитие навыков самообразования и проектирования.

Цель программы: формирование навыков сотрудничества в познавательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций (ОК), необходимых для качественного освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС): ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Введение: определяет цели и задачи дисциплины, место дисциплины в основной профессиональной образовательной программе СПО по избранной профессии

Раздел 1. Типы и виды проектов: особенности различных видов проектов, классификацию проектов, типологию проектов.

Раздел 2. Этапы работы над проектом: изучает основные этапы работы над проектом и действия на каждом этапе проекта.

Раздел 3. Структура проекта, требования к проекту: структуру проекта, требования к проекту, алгоритм работы над проектом. Разработка проектной идеи, умение определять цели и задачи проекта.

Раздел 4. Содержание проекта и правила его оформления: общие требования к оформлению проекта. Знать формы представления (презентации) проекта, критерии оценивания проекта. Оформление титульного листа и пояснительной записки, библиографического списка. Составление письменной части проекта (описание). Умение делать аналитическую обработку текста.

Раздел 5. Методы работы с источниками информации: применять правила работы с литературными источниками и Интернет-ресурсами. Классифицировать источники информации по видам. Использование тезисов и цитат при разработке проекта.

Раздел 6. Публичные пробы: разрабатывать концепцию проектной идеи (проекта). Представлять (презентовать) проектную идею (проект), используя различные формы.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 34 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 34 часа, практические занятия 12 часов, самостоятельной работы обучающегося не предусмотрено.

Форма контроля: зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Адаптация на рынке**  
**труда» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО, входящим в состав укрупненных группы профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель курса: сформировать у студентов систему знаний и представлений в вопросах поведения и адаптации на рынке труда.

Содержание курса включает темы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Тема 1. Рынок труда

Тема 2. Поиск работы

Тема 3. Трудоустройство

Тема 4. Финансовая грамотность

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК1-ОК9

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 34 часа, в том числе: во взаимодействии с преподавателем 34, промежуточная аттестации проводится в форме зачета.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины «Эстетическое воспитание» для профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Дисциплина «Эстетическое воспитание» входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП.

Содержание программы «Эстетическое воспитание» направлено на достижение следующих целей: приобщение обучающихся к специфике эстетического пространства человеческой культуры; освоение знаний о современной эстетической деятельности и специфике эстетического познания: эстетических чувствах, эстетическом вкусе, эстетическом идеале; ознакомление с главными эстетическими категориями; расширение представлений о художественных методах и видах искусства; совершенствование умений анализа и интерпретации произведения искусства как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет; воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к ценностям отечественной культуры.

Изучение дисциплины «Эстетическое воспитание» способствует формированию целостного мировоззрения, помогает в определении целей жизни и нравственных ориентиров. Понимание значимости «морального

закона» и приобщение к миру, живущему «по законам красоты», обеспечивает выработку навыков этического и художественного восприятия реальности, произведений искусства, а также повышает уровень общей и профессиональной культуры. Это призвано содействовать формированию положительных качеств обучающегося как будущего специалиста, эрудированного человека, гражданина.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Основы микробиологии,**  
**физиологии питания, санитарии и гигиены» для профессии 43.01.09**  
**Повар, кондитер (ФГОС СПО)**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у студентов систему знаний и представлений о основных группах микроорганизмов, микробиологии основных пищевых продуктов, основных пищевых заболеваниях, санитарно-технологических требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правилах личной гигиены работников пищевых производств.

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Раздел 1. «Основы физиологии питания»: пищевые вещества, пищеварение и усвояемость пищи, обмен веществ и энергии, питание различных групп населения.

Раздел 2. «Основы микробиологии»: морфология и физиология микроорганизмов.

Раздел 3. «Пищевые заболевания»: пищевые инфекции и отравления.

Раздел 4. «Личная гигиена работников»: личная гигиена работников.

Раздел 5. «Санитарно-гигиенические требования»: санитарно-гигиенические требования к помещениям, санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 96 часов, в том числе:

теоретическое изучение 82 часа, практические работы 10 часов, самостоятельной работы обучающегося 2 часа. Форма контроля: дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Основы товароведения**  
**продовольственных товаров» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**  
**(ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и представлений об ассортименте, товароведных характеристиках продовольственных товаров, требованиях к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиях и сроках хранения основных групп продовольственных товаров, методах контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Раздел 1. «Основы товароведения продовольственных товаров»: введение, общая часть товароведения; товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки; товароведная характеристика молока и молочных продуктов; товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов; товароведная характеристика мяса и мясных продуктов; товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров; товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1-7, ОК 9-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 84 часа, в том числе: теоретическое изучение 56 часов, практические работы 22 часа, самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Программа учебной дисциплины является частью основной, профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий, по направлению подготовки 43.00.00. Содержание курса разделено на разделы, которые в основном отражают предмет изучения.

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания: Введение. Классификация типов предприятий питания. Краткая характеристика основных типов организаций питания.

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства: Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий. Организация работы складских помещений. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы заготовочных, горячего, холодного, кулинарного, кондитерского цехов. Организация работы раздачи.

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: Классификация, характеристика, назначение, устройство и правила безопасной эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования.

Содержание программы дисциплины направлено на освоение общих и профессиональных компетенций.

Объём образовательной программы составляет 130 часов, в том числе: объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет

126 часов, самостоятельная работа 4 часа. Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у студентов систему знаний и представлений об основах правового сознания и правовой культуры.

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Раздел 1. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»: принципы рыночной экономики, предприятие как субъект хозяйствования,

Раздел 2. «Основы трудового права и формы оплаты труда»: Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения, Механизм формирования и формы оплаты труда.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1-7, 9-11; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 64 часов, в том числе: теоретическое изучение 30 часов, практические занятия 30 ч.; самостоятельная работа 4 ч.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины «Основы калькуляции и учета» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у студентов систему знаний и представлений об особенностях организации бухгалтерского учета в общественном питании, о правилах документального оформления движения материальных ценностей, о методике проведения инвентаризации и выявления ее результатов.

Содержание курса включает темы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета: цели, задачи, сущность, структура дисциплины; виды учета в организации питания.

Тема 2. Ценообразование в общественном питании: понятие цены и калькуляции, товароборот предприятий питания, план-меню, его назначение, виды; сборники рецептов, сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация: материальная ответственность, ее документальное оформление.

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания: организация учета в кладовых предприятий общественного питания, организация количественного учета продуктов в кладовой.

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания: организация учета на производстве, организация учета на производстве, отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций: правила торговли, виды оплаты по платежам, правила и порядок расчетов с потребителями.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 6, ОК 9-11, ПК 1.3-1.4, ПК 2.3, 2.5 - 2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 54 часа, в том числе:  
теоретическое изучение 30 часов, практические работы 18 часов, самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

### **К рабочей программе дисциплины «Охрана труда» для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ФГОС СПО)**

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны знать:

3.1-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

3.2-обязанности работников в области охраны труда;

3.3-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

3.4-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

3.5-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

3.6-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

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

3.8 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением нижеперечисленных тем: законодательство в области охраны труда, обеспечение охраны труда, служба охраны труда на предприятиях, опасные и вредные производственные факторы, производственный травматизм и профессиональные заболевания, электробезопасность, пожарная безопасность, требования безопасности к производственному оборудованию.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: урок, практические занятия, самостоятельная работа студентов, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, письменного, устного опроса, защита практических работ.

Объем образовательной программы составляет всего во взаимодействии с преподавателем – 46 часов, в том числе теоретических 28 часов, практических занятий 16 часов, самостоятельная работа – 2 часа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**  
**для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующей цели: обучение практическому владению языком специальности для активного применения английского языка в профессиональном общении

При реализации содержания общепрофессиональной учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования объем образовательной программы составляет всего 78 часов, из них: всего во взаимодействии с преподавателем - 74 часа, включая теоретическое обучение – 2 часа и практические занятия - 68 часов; консультации - 4 часа, самостоятельную работу обучающихся-4 часа.

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в составе ФГОС профессия 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

- основы военной службы и обороны государства задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися следующими

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, в том числе:  
объем образовательной программы 74 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.  
Форма контроля дифференцированный контроль.

## **АННОТАЦИЯ**

### **к рабочей программе дисциплины ОП.10 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» направлено на ознакомление студентов с основами и элементами информационных технологий необходимых в профессиональной деятельности специалиста. Формирование и развитие навыков работы с программным обеспечением профессионального назначения.

Цель курса: освоение студентами теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Раздел 1. «Автоматизированная обработка информации»: Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.

Раздел 2. «Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности»: текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.

Раздел 3. «Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность»: Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1-7, 9,10ПК 6.1-6.3

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 112 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 110 часов, практические занятия 16 часов, самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе учебной дисциплины ОПв. 11 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий**

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС СПО).

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий:

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения учебной дисциплины ОПв. 11 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий:

Тема 1.1. Искусство оформления кулинарных изделий

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 7, ОК 9, 10, ВД1, ПК1.1. - ПК 1.4.

Общая трудоёмкость учебной дисциплины ОПв. 11 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий составляет 41 час, из них:

во взаимодействии с преподавателем 40, в том числе: теоретическое обучение 12, практические занятия 24, консультации 2, 2 самостоятельная работа. Промежуточная аттестация в форме:

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины «Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у студентов систему знаний и представлений о видах пищевых добавок, современных технологиях приготовления и декорирования кондитерских изделий, видах современного оборудования в кондитерском производстве.

Содержание курса включает темы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Тема 1. Пищевые добавки – основа современной пищевой промышленности: классификация, назначение пищевых добавок;

Тема 2. Современные тенденции в технологии приготовления и оформления кондитерских изделий: новые виды дополнительного сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве, виды современного декора для кондитерских изделий. Практические занятия: изготовление трафаретов для приготовления кондитерских изделий. Лабораторные работы: приготовление и декорирование кондитерских изделий; приготовление пирожных с использованием современных технологий; приготовление тортов с использованием современных технологий.

Тема 3. Оборудование и инвентарь, используемое в современном кондитерском производстве: виды современного оборудования, инвентаря, инструментов в кондитерском производстве.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 6, ОК 9-11, ПК 1.3-1.4, ПК 2.3, 2.5 - 2.8, ПК 3.3-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 38 часов, в том числе:

теоретическое изучение 10 часов, лабораторно-практические работы 24 часа, самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля ПМ.**

**01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»МДК. 01.01**

**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатовМДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовдля профессии**

**43.01.09Повар, кондитер (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения профессионального модуля ПМ. 01 МДК.01.01; МДК.01.02:

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них; организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов; организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них; организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов: обработка, нарезка, формовка овощей и грибов; обработка рыбы и нерыбного водного сырья; приготовление полуфабрикатов из рыбы; обработка, подготовка мяса, мясных продуктов; приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; обработка домашней птицы,

дичи, кролика; приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 7, ОК 9, 10, ВД1, ПК1.1. - ПК 1.4.

Общая трудоёмкость ПМ.01 составляет 356 часов, из них:

на освоение МДК 146: теоретическое изучение 94 часа, лабораторно-практические работы 86 часов, на консультации 8, на практики учебную 72 и производственную 108, на промежуточную аттестацию 6, на самостоятельную работу 6.

Форма контроля: 4 семестр – дифференцированный зачет,

4 семестр – экзамен 6 часов.

## **Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля ПМ.**

**02«Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента»МДК. 02.01.**

**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортиментаМДК.02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортиментадля профессии 43.01.09Повар, кондитер (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента:

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изученияпрофессионального модуляПМ. 02 МДК.02.01; МДК.02.02:

Раздел 1.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов; организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов; организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента: приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров; приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента; приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента; приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента: классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов; приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках; приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента: приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов; приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента: приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра; приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

кролика разнообразного ассортимента: классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов; приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролик.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 7, ОК 9, 10, ВД 2, ПК 2.1. - ПК 2.8.

Общая трудоёмкость ПМ.02. составляет 516 часов, из них:

на освоение МДК 230 часов: теоретическое изучение 126 часов, лабораторно-практические работы 136 часов, на консультации 14 часов, на практики учебную 144 и производственную 108, на промежуточную аттестацию 12, на самостоятельную работу 8.

Форма контроля: 6 семестр – дифференцированный зачет,

6 семестры - экзамен.

## **Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля ПМ.**

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

**03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного**

**ассортиментаМДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к**

**реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокдля профессии**

**43.01.09Повар, кондитер (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения профессионального модуля ПМ. 03 МДК.03.01; МДК.03.02:

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента: приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок; приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента; приготовление, подготовка к реализации

бутербродов, холодных закусок; приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Содержание профессионального модуля ПМ.03 направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 7, ОК 9, 10, ВД 3, ПК 3.1. - ПК 3.6.

Общая трудоёмкость ПМ.03 составляет 572 часа, из них:

на освоение МДК286: теоретическое изучение 66 часов, лабораторно-практические работы 156 часов, на консультации 14, на практики учебную 108и производственную 144, на промежуточную аттестацию 12, на самостоятельную работу 8

Форма контроля: 7 семестр – дифференцированный зачет,

8 семестр - экзамен.

## **Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля ПМ.**

**04«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»МДК 04.01**

**Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для профессии**

**43.01.09Повар, кондитер (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: базовый.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения профессионального модуля ПМ. 04 МДК.04.01; МДК.04.02:

Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков; организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента: приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.

Раздел3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента: приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента; приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Содержание профессионального модуляПМ. 04 направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 7, ОК 9, 10, ВД4, ПК4.1. - ПК 1.5.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет406 часов, из них:

на освоение МДК 158: теоретическое изучение 47 час, лабораторно-практические работы 108 часов,на консультации 14, на практики учебную 108и производственную 108, на промежуточную аттестацию 6, на самостоятельную работу 4

Форма контроля:7 семестр – дифференцированный зачет,

8 семестр - экзамен.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ФГОС СПО).**

Образовательный уровень СПО: углубленный.

Цель курса: сформировать у обучающихся систему знаний и соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Содержание курса включает разделы, которые отражают предмет изучения дисциплины:

Раздел 1. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»: характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.

Раздел 2. «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»: виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов; приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе; приготовление глазури; приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов; приготовление сахарной мастики и марципана; приготовление посыпок и крошки; отделочные полуфабрикаты промышленного производства.

Раздел 3. «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента»:

классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба;  
приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий;  
приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба;  
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Раздел 4. «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»: мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста; приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного пресного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий на основе теста вязкой консистенции; приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации региональных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий.

Раздел 5. «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента»: изготовление и оформление пирожных, изготовление и оформление тортов.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1- 7, ОК 9- 10, ПК 5.1. - ПК 5.5.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 964 часов, из них:

на освоение МДК 442: теоретическое изучение 222 часа, лабораторно-практические работы 194 часа,

на консультации 14

на практики учебную 288\_ и производственную 216

на промежуточную аттестацию 12

на самостоятельную работу 12

Форма контроля: 2 семестр – дифференцированный зачет,

5,7 семестры - экзамен.