

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы философии»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 01 Основы философии

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ 01 Основы философии является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У 1	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	З 1	роль философии в жизни человека и общества
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	У.2	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	З.2	основные категории и понятия философии
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	У.3	применять современную научную профессиональную терминологию ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей,	З.3	- основы научной, философской и религиозной картин мира;

развитие		свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	У.4	организовывать работу; взаимодействовать	3.4	об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У.5	грамотно излагать свои мысли	3.5	о социальных и этических проблемах, связанных развитием и использованием достижений науки, техники и технологий
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	У.6	описывать значимость, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	3.6	сущность общечеловеческих ценностей; значимость процесса познания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
лабораторные работы	0
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	0
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 История»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является обязательной частью обще-гуманитарного социально-экономического цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У 1	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	3 1	основные направления развития исторических событий на рубеже веков (XX и XXI вв.); -
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	У.2	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	3.2	- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное	У.3	применять современную научную профессиональную терминологию ориентироваться в наиболее общих философских проблемах	3.3	• основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического

и личностное развитие,		бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста		развития ведущих государств и регионов мира;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	У.4	организовывать работу; взаимодействовать	3.4	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; -
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У.5	грамотно излагать свои мысли	3.5	взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России -
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	У.6	описывать значимость, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	3.6	содержание и назначение важнейших законов и иных нормативных правовых актов мирового и регионального значения;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	0
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	0
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Промежуточная аттестация	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Учебная дисциплина «ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, 03, 05, 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9,	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	116
В т.ч. в форме практической подготовки	72
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности - зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	160
В т.ч. в форме практической подготовки	160
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	160
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 04, 05, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	- применять технику приемы эффективного общения в профессиональ ной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов -приемы саморегуляции в процессе общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	58
В т.ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	42
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.01 ХИМИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью естественно-научного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
В т.ч. в форме практической подготовки	40
в том числе:	
теоретическое обучение	86
лабораторные занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью естественно-научного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-07, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	анализировать прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать профессиональной деятельности представления взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов и их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
В т.ч. в форме практической подготовки	12

в том числе:	
теоретическое обучение	24
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ
И ГИГИЕНА»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.01.Микробиология, физиология , санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	106
В т.ч. в форме практической подготовки	47
в том числе:	
теоретическое обучение	59

лабораторные занятия	8
практические занятия	39
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	4

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы формирования инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
В т.ч. в форме практической подготовки	30
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия	4
практические занятия	26
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях

	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	питания
--	--	---------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
В т.ч. в форме практической подготовки	24
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	24
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	18

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	выполнения всех видов работ по подготовке залов инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;

	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре
	обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли	подача блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
В т.ч. в форме практической подготовки	18
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	18

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	участвовать в выборе наиболее	понятие, цели и задачи экономики, основные положения
ПК 2.1-2.8	эффективной организационно -	экономической теории;
ПК 3.1-3.7	правовой формы для деятельности	принципы функционирования рыночной экономики,
ПК 4.1-4.6	организации ресторанный бизнес,	современное состояние и перспективы развития
ПК 5.1-5.6	формировании пакета документов	отрасли;
ПК 6.1-6.4	для открытия предприятия;	виды экономической деятельности (отрасли народного
ОК 01	рассчитывать/планировать	хозяйства),
ОК 02	основные технико-экономические	сущность предпринимательства, его виды, значение
ОК 03	показатели деятельности	малого бизнеса для экономики страны, меры
ОК 04	организации ресторанный бизнес	господдержки малого бизнеса, виды
ОК 05	и анализировать их динамику;	предпринимательских рисков и методы их
ОК 06	анализировать факторы,	минимизации;
ОК 07	влияющие на хозяйственную	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной
ОК 09	деятельность организации;	экономике по признакам;
	рассчитывать показатели	цели и задачи организации ресторанный бизнес,
	эффективности использования	понятие концепции организации питания;
	ресурсов организации;	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций,
	проводить инвентаризацию на	понятие банкротства, его признаки и методы
	предприятиях питания;	предотвращения;
	пользоваться нормативной	факторы внешней среды организации питания, элементы
	документации и оформлять и	ее внутренней среды и методики оценки влияния
	учетно-отчетную документацию	факторов внешней среды на хозяйственную
	(заполнять договор о	деятельность организации питания (SWOT- анализ);
	материальной ответственности,	функции и задачи бухгалтерии как структурного
	доверенности на получение	подразделения предприятия, организацию учета на
	материальных ценностей, вести	предприятии питания, объекты учета, основные
	товарную книгу кладовщика,	принципы, формы ведения бухгалтерского учета,
	списывать товарные потери,	реквизиты первичных документов, их

заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, с оставлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных	классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
---	---

запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-планы для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную,	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
--	---

	ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
В т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	36
курсовая работа	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	18

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
обще профессиональной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль**

Общепрофессиональная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 72 часов в том числе: теоретическое обучение 42 часов; практическое обучение -30 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

Освоение основных положений Конституции Российской Федерации, Гражданского Кодекса, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственных и иностранных языках.

Профессиональными компетенциями:

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечиватьинформационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основныепонятияавтоматизированнойобр аботки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональнойдеятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемыобеспечения информационной безопасности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	97
В т.ч. в форме практической подготовки	40
в том числе:	

теоретическое обучение	57
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; есть документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	80
В т.ч. в форме практической подготовки	26
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности
Общепрофессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки**

Учебная дисциплина ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 68 часов в том числе: теоретическое обучение 32 часов; практическое обучение - 36 часов. Профессионально ориентированное содержание – 16 часов: основное содержание -20 часов.

Цель дисциплины (модуля) - целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является – формирование базовых знаний по теоретическим и практическим основам безопасности жизнедеятельности, представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.

Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, а также его жизни и готовит его к наиболее целесообразным действиям в экстремальных ситуациях природного, техногенного и социального характера и т.д.

Задачи дисциплины (модуля):

Основная задача дисциплины – вооружить будущих специалистов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- проектирования комфортных условий труда: создания комфортного состояния окружающей среды в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации опасностей, вредных и опасных производственных факторов естественного и антропогенного происхождения, их оценки и контроля;
- принятия мер в экстремальных условиях для спасения самого себя и окружающих;
- разработки и реализации мер защиты человека от воздействия опасностей, вредных и опасных факторов производственных процессов в соответствии с требованиями нормативно-законодательных документов для обеспечения их безопасности и экологичности;
- действий руководителя по защите людей от возможных аварий, стихийных бедствий и принятия мер по их ликвидации, прогнозирования и оценки.

Формируемые компетенции и индикаторы их достижения по дисциплине (модулю)

Коды компетенции	Содержание компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные	УК-8.1. Знать: классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия

	условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации. УК-8.2. Уметь: поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению. УК-8.3. Владеть: методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
--	--	---

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Характерные системы «человек – среда обитания». Взаимодействие человека со средой обитания. Основные понятия в предметной области знаний «Безопасность жизнедеятельности». Безопасность и устойчивое развитие. Безопасность как одна из основных потребностей человека. Причины проявления опасности. Роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей. Аксиомы безопасности жизнедеятельности. Угрозы экологической безопасности. Основные виды загрязнений природной среды. Важнейшие направления обеспечения экологической безопасности. Охрана гидросферы, литосферы, атмосферы. Рациональное природопользование. Экономические аспекты безопасности жизнедеятельности.

Раздел 2. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера и защита от них. Сущность и содержание опасных явлений и чрезвычайных ситуаций в жизнедеятельности человека. Классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Виды техногенных опасностей: механические, физические, химические. Источники ионизирующих излучений (естественные и искусственные). Радиационно- опасные объекты. Аварии на радиационно-опасных объектах. Виды излучений. Химически опасные объекты. Классификация. Аварийно-химически опасные вещества (АХОВ). Классификация аварийно-химически опасных веществ. Виды воздействия АХОВ на организм человека. Характеристика наиболее распространенных АХОВ (хлора, аммиака, фосфорорганических соединений, оксида углерода). Общие сведения об авариях на химически опасных объектах. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения и аварии с выбросом или угрозой выброса биологически опасных веществ: защита населения и территорий.

Раздел 3. Чрезвычайные ситуации социального характера и защита от них. Социальные опасности и чрезвычайные ситуации: сущность, содержание, классификация. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в условиях опасностей и чрезвычайных ситуаций социального характера. Правила поведения в случаях посягательства на жизнь и здоровье: нападение на улице, в автомобиле. Предупреждение криминальных посягательств в отношении детей. Самооборона: правовые основы самообороны, основные правила, средства самозащиты. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники.

Раздел 4. Пожарная безопасность. Краткая характеристика и классификация пожаро- и взрывоопасных объектов, классификация и краткая характеристика пожаров и взрывов как причин ЧС, виды пожаров, поражающие факторы пожаров. Система обеспечения пожарной

безопасности, первичные средства пожаротушения, виды огнетушителей и правила их использования.

Раздел 5. Нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации. Правовые и организационные основы управления безопасностью жизнедеятельности. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование параметров и оценка обстановки при чрезвычайных ситуациях. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения. Управление при ликвидации чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской защиты. Органы государственного управления безопасностью. Мероприятия по защите населения при авариях на химически опасных объектах. Признаки поражения наиболее распространенными химическими веществами и первая помощь. Мероприятия по защите населения и территорий от факторов радиационного воздействия. Приборы дозиметрического контроля для населения.

Раздел 6. Гражданская оборона. История возникновения и развития гражданской обороны в России. Система гражданской обороны РФ. Основные тенденции развития гражданской обороны на современном этапе. Оружие массового поражения. Средства индивидуальной защиты населения. Санитарная обработка людей и ее организация. Эвакуация населения. Оборудование убежищ. Быстровозводимые убежища. Простейшие укрытия. Противорадиационные укрытия. Укрытие в приспособленных и специальных сооружениях. Организация укрытия населения в чрезвычайных ситуациях. Боеприпасы объемного взрыва. Зажигательные боеприпасы. Фугасные, осколочные, шариковые, кумулятивные и бетонобойные боеприпасы. Высокоточное оружие. Современные виды оружия.

Раздел 7. Защита от опасностей в техносфере. Организация трудового процесса. Охрана труда на производстве. Трудовой кодекс РФ. Опасные и вредные производственные факторы. Шум. Вибрация. Электрический ток. Освещенность рабочего места. Средства коллективной и индивидуальной защиты.

Раздел 8. Безопасность в природной среде. Основные причины вынужденного автономного существования в условиях природной среды. Субъективные и объективные причины возникновения аварийных ситуаций. Классификация аварийных ситуаций при нахождении в природной среде. Проблемы вынужденного автономного существования. Факторы и стрессоры выживания. Основные правила поведения в экстремальной ситуации. Формирование плана выживания. Ориентирование без компаса. Определение направления выхода к населенному пункту. Сооружение временного укрытия. Способы добывания, сохранения огня и разведения костра. Обеспечение водой. Поиск и приготовление пищи. Сигналы бедствия. Обеспечение безопасности на воде. Организация купания детей. Требования к местам купания. Обеспечение безопасности при организации купания детей. Признаки тонущего человека. Спасение утопающего и оказание первой помощи

Раздел 9. Информационная безопасность. Информация. Информационная безопасность. Информационная безопасность личности. Информационные опасности и угрозы. Источники угроз в сфере информационной безопасности. Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации. Информационные войны. Информационный терроризм. Информационные перегрузки. Информационная зависимость.

Раздел 10. Оказание первой помощи пострадавшим. Юридические аспекты оказания первой помощи. Первоочередные мероприятия по оказанию первой помощи. Сердечно-легочная реанимация. Способы остановки кровотечения. Иммобилизация поврежденных конечностей. Алгоритмы оказания первой помощи при травматических повреждениях и неотложных состояниях. Придание пострадавшему оптимального положения тела. Способы транспортировки. Состав аптечек первой помощи.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 Башкирский язык
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки**

Общеобразовательная дисциплина «Башкирский язык» является предлагаемой ОО частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 78 часов в том числе: практическое обучение - 78 часов. **Профессионально ориентированное содержание – 18 часов: основное содержание - 60 часов.**

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

Цель дисциплины «Башкирский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Для освоения программы учебной дисциплины «Башкирский язык» обучающиеся имеют доступ к комплектам учебно-наглядных пособий «Башкирский язык», комплектам дидактических материалов и карточкам с заданиями для проверки знаний и организации самостоятельной работы учащихся, комплекту учебно-методических пособий,

презентациям, видео по темам, таблицам по грамматике.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.02. Основы проектной деятельности

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1-9	- выбирать тему исследования, составлять его план; - определять наиболее подходящие для конкретных случаев методы исследования; - разрабатывать методологический аппарат для учебного и научного исследования; - работать с информационными источниками: интернет-сайтами, литературными изданиями и т.д.; - оформлять проектные и исследовательские работы в соответствии с требованиями соответствующих ГОСТ.	- методологический аппарат исследовательской работы; - структуру проектных и исследовательских работ; - этапы работы над проектами и исследованиями; - требования к подготовке реферата по теме исследования; - требования к докладу или сообщению при защите работы; - требования подготовки иллюстративного материала для защиты работы; - общие требования к защите проекта или исследования- методы психолого-педагогического исследования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
Объем образовательной программы	30
теоретическое обучение	13
лабораторные занятия и практические занятия	17
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.03. Введение в специальность

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09	– выполнять планирование и распределение рабочего времени; – представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера; – производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– виды деятельности повара, кондитера, пекаря; – профессиональные качества будущего специалиста; – взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; – историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания; – перспективы развития общественного питания и его основные направления; – историю развития русской кухни; – современные направления, используемые в кулинарии. уметь: – выполнять планирование и распределение рабочего времени; – представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места повара, кондитера, пекаря; – производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия и практические занятия	16

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.01 Русский язык
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль**

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 72 часа в том числе: теоретическое обучение 26 часов; практическое обучение – 22 часа, промежуточная аттестация – 24 часа. Профессионально ориентированное содержание – 24 часа: основное содержание - 24 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения;
- формировать коммуникативную, языковую, лингвистическую и культуроведческую компетенции;
- способствовать формированию ОК.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного

поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский язык» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE, которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.02 Литература
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль**

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 108 часа в том числе: теоретическое обучение 44 часов; практическое обучение – 64 часа.
Профессионально ориентированное содержание – 24 часа: основное содержание - 24 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения;
- формировать коммуникативную, языковую, лингвистическую и культуроведческую компетенции;
- способствовать формированию ОК.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Литература» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE, которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.03 Иностранный язык
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль**

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 120 часов в том числе: практическое обучение -120 часов. Профессионально ориентированное содержание – 25 часов: основное содержание -95 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК :

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE которая обеспечивает доступ к

электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.23
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.04 История
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 136 часа в том числе: теоретическое обучение 88 часов; практическое обучение – 48 часа.
Профессионально ориентированное содержание –10 часов: основное содержание - 6 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения;
- формировать коммуникативную, языковую, лингвистическую и культуроведческую компетенции;
- способствовать формированию ОК.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE, которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.24
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.05 Обществознание
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 72 часа в том числе: теоретическое обучение 22 часов; практическое обучение – 50 часа. Профессионально ориентированное содержание –12 часов: основное содержание - 2 часа.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения;
- формировать коммуникативную, языковую, лингвистическую и культуроведческую компетенции;
- способствовать формированию ОК.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «История» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE, которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.25
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.06 Физическая культура
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 78 часов в том числе: теоретическое обучение 0 часов; практическое обучение -78 часов. Профессионально ориентированное содержание – 0 часов: основное содержание -78 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

Освоение физической культуры направлено на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

· приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физическая культура» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.26
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.07 Основы безопасности и защиты Родины
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности и защита Родины» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности и защита Родины».

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 70 часов в том числе: теоретическое обучение 35 часов; практическое обучение - 35 часов. Профессионально ориентированное содержание – 16 часов: основное содержание -20 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «География» обучающиеся имеют доступ к электронной библиотеке Znanium которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.27
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.08Химия
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки; естественно-научный профиль

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия».

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 144 часа в том числе: теоретическое обучение 78 часов; практическое обучение - 42 часа, промежуточная аттестация – 24 часа. **Профессионально ориентированное содержание – 42 часа:** **основное содержание - 42 часа.**

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной

картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Химия» обучающиеся имеют доступ к электронной библиотеке Znanium которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.28
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.09 Биология
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология».

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 54 часа в том числе: теоретическое обучение 26 часов; практическое обучение - 28 часов. **Профессионально ориентированное содержание – 12 часа: основное содержание -12 часа.**

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на

результаты ФГОС СПО):

Формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Биология» обучающиеся имеют доступ к электронной библиотеке Znanium которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.29
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.10 География
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 36 часов в том числе: теоретическое обучение 20 часов; практическое обучение -16 часов.**Профессионально ориентированное содержание – 16 часов: основное содержание -20 часов.**

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

Освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный,

региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «География» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.30
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.01 Математика
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины **232 часа** из них 150 часов теория; 58 часов практика; 24 часа промежуточная аттестация. **Профессионально-ориентированное содержание-58 часов**

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Задачи освоения дисциплины

- в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО: - способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения. Способствовать формированию ОК

- Формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

- Формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления;

- Формировать умения применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;

- Формировать представления о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Математика» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Приложение 2.31
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.02 Информатика
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; профильные дисциплины

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 122 часа в том числе: теоретическое обучение 60 часов; практическое обучение -62 часа.**Профессионально ориентированное содержание – 32 часа: основное**

содержание -34 часов.

Цели дисциплины (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной деятельности. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Информатика» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Приложение 2.32
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.03 ФИЗИКА
общеобразовательной подготовки
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки; естественно-научный профиль

Общеобразовательная дисциплина является обязательной частью
общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС

СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем образовательной программы учебной дисциплины 90 часов в том числе: теоретическое обучение 60 часов; практическое обучение -30 часов.**Профессионально ориентированное содержание – 32 часа: основное содержание -58 часов.**

Цели освоения ОД

- способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения;
- формировать аналитическую, коммуникативную, общекультурную, творческую и социальную компетенции;
- способствовать формированию ОКИПК.

Задачи освоения ОД

- сформировать представление о социальных, культурных и исторических факторах становления физики
- сформировать основы логического, алгоритмического и физического мышления;
- сформировать умения применять полученные знания при решении различных задач;
- сформировать представления о физике как о науке, позволяющей описывать и изучать реальные процессы и явления.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы общеобразовательной дисциплины обучающимися осваиваются следующие **предметные результаты**

на базовом уровне:

- демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей;
- демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками;
- устанавливать взаимосвязь естественнонаучных явлений и применять основные физические модели для их описания и объяснения;
- использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая;
- различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и др.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании;
- проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений, планировать ход измерений, получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам;

- проводить исследования зависимостей между физическими величинами: проводить измерения и определять на основе исследования значение параметров, характеризующих данную зависимость между величинами, и делать вывод с учетом погрешности измерений;
- использовать для описания характера протекания физических процессов физические величины и демонстрировать взаимосвязь между ними;
- использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы с учетом границ их применимости;
- решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления);
- решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью: на основе анализа условия задачи выделять физическую модель, находить физические величины и законы, необходимые и достаточные для ее решения, проводить расчеты и проверять полученный результат;
- учитывать границы применения изученных физических моделей при решении физических и межпредметных задач;
- использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных машин, приборов и других технических устройств для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач;
- использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни.

на углубленном уровне :

- объяснять и анализировать роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей;
- характеризовать взаимосвязь между физикой и другими естественными науками;
- характеризовать системную связь между основополагающими научными понятиями: пространство, время, материя (вещество, поле), движение, сила, энергия;
- понимать и объяснять целостность физической теории, различать границы ее применимости и место в ряду других физических теорий;
- владеть приемами построения теоретических доказательств, а также прогнозирования особенностей протекания физических явлений и процессов на основе полученных теоретических выводов и доказательств;
- самостоятельно конструировать экспериментальные установки для проверки выдвинутых гипотез, рассчитывать абсолютную и относительную погрешности;
- самостоятельно планировать и проводить физические эксперименты;
- решать практико-ориентированные качественные и расчетные физические задачи с опорой как на известные физические законы, закономерности и модели, так и на тексты с избыточной информацией;
- объяснять границы применения изученных физических моделей при решении физических и межпредметных задач;
- выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов;
- характеризовать глобальные проблемы, стоящие перед человечеством: энергетические, сырьевые, экологические, и роль физики в решении этих проблем;
- объяснять принципы работы и характеристики изученных машин, приборов и технических устройств;
- объяснять условия применения физических моделей при решении физических задач, находить адекватную предложенной задаче физическую модель, разрешать проблему как на основе имеющихся знаний, так и при помощи методов оценки.

Логика формулирования результатов обучения по физике отражает этапность формирования результатов обучения: от представлений к способам деятельности.

Одновременно с этим, в логике компетентного подхода определение целей дисциплины должно быть ориентировано на компетенции, определенные во ФГОС СПО, и формируемые при освоении обучающимися предметного содержания.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Физика» обучающиеся имеют доступ к программе MOODLE которая обеспечивает доступ к электронно-образовательным и информационным ресурсам.

Дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения