

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философия

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;
	У. 2	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;
	У.3	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	У.4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
	У.5	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	У.6,7	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
Знать		
	3. 1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	3. 2	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования

		информации; формат оформления результатов поиска информации
	3.3	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
	3.4	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
	3.5	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
	3.6	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	3.7	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
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 48 часов, в том числе:

Самостоятельная работа 8 часа;

Всего занятий 40 часов:

Теоретического обучения 22 часов;

Практические занятия 16 часов;

Консультации 2 часа;

5. Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1. Сущность, структура и значение философии

Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе

Раздел 2. Основные исторические типы философского знания

Тема 2.1. Философия Древнего Мира

Тема 2.2. Высокая классика Древнегреческой философии

Тема 2.3. Философия эпохи эллинизма и Древнего Рима

Тема 2.4. Философия Средних веков

Тема 2.5. Философия эпохи Возрождения и Нового времени

Тема 2.6. Немецкая классическая философия. Марксистская философия

Тема 2.7. История русской философии

Тема 2.8. Иррационалистические школы западной философии

Раздел 3. Философские осмысления природы и развития

Тема 3.1. Учение о бытии. Сущность и формы материи. Философия развития

Раздел 4. ПРОБЛЕМА ЧЕЛОВЕКА, СОЗНАНИЯ И ПОЗНАНИЯ В ФИЛОСОФИИ.

Тема 4.1. Сущность и смысл существования человека.

Тема 4.2. Происхождение и сущность сознания

Тема 4.3. Консультация

Тема 4.4 Дифференцированный зачёт

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, написание рефератов и докладов, создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Митрофанова Т.П.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	высказывать собственные суждения о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества.
	У. 2	Использовать информацию исторических карт при рассмотрении экономического развития России
	У.3	Составлять характеристику известных исторических деятелей, привлекая материалы справочных изданий, Интернета.
	У.4	Объяснять и применять в историческом контексте понятия биполярный мир, «холодная война», «железный занавес», НАТО, СЭВ, ОВД, международные кризисы, разрядка международной напряженности, «новое политическое мышление», региональная интеграция, глобализация. ♣ Участвовать в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ). Развитие культуры
	У.5	Объяснять и применять в историческом контексте понятия постмодернизм, массовая культура, поп-арт. Объяснять причины и последствия влияния глобализации на национальные культуры. Характеризовать место и роль России в современном мире.
	У.6,7	Характеризовать этапы научно-технического прогресса во второй половине XX – начале XXI в., сущность научно-технической и информационной революций, их социальные последствия. Систематизировать материалы печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представлять их в виде обзора, реферата. Проводить обзор текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны.
Знать		
	3. 1	назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; Актуализировать знания о предмете истории
	3. 2	Рассказывать о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны.
	3.3	Характеризовать причины, содержание и значение социальных реформ XX – XXI в.в. на примерах разных стран. назначение

	3.4	Рассказывать о важнейших научных открытиях и технических достижениях, объяснять, в чём состояло их значение
	3.5	Представлять краткую характеристику основных политических партий современной России, назвать их лидеров
	3.6	Оценивать место русской культуры в мировой культуре
	3.7	Называть глобальные проблемы и вызовы, с которыми столкнулась Россия в XXI в.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 44 часа, в том числе:

Самостоятельная работа 8 часа;

Всего занятий 36 часов:

Теоретического обучения 26 часов;

Практические занятия 8 часов;

Консультации 2 часа;

5. Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е годы

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 80-м годам

Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х годов

Тема 1.3 Распад СССР

Тема 1.4 Современная Россия

Раздел 2. Россия и мир в конце XX-XXI

Тема 2.1 Постсоветское пространство

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3 Развитие культуры в России

Консультация

Дифференцированный зачёт

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, написание рефератов и докладов, создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Митрофанова Т.П.

**АННОТАЦИЯ
НА ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства
	У. 2	понимать основное содержание аутентичных аудио- или видео-текстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию
	У. 3	читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи
	У. 4	заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка
Знать		
	З. 1	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения
	З. 2	лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения
	З. 3	тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО
Практический опыт		
	П.1	использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 206 часа, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 206 часа, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 184 часа:

теоретического обучения 2 часа;

практические занятия 180 часов;

консультации 2 часа

- самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Покупка продуктов

Тема 1.1 В супермаркете

Тема 1.2 Мясо и птица

Тема 1.3 Рыба и морепродукты

Тема 1.4 Фрукты, овощи, ягоды

Тема 1.5 Молочные продукты

Тема 1.6 Кондитерские изделия

Тема 1.7 Бакалейная группа товаров

Тема 1.8 Обобщение по теме «Покупка продуктов»

Раздел 2. В ресторане

Тема 2.1 Рестораны Москвы

Тема 2.2 В столовой колледжа

Тема 2.3 Карта меню

Тема 2.4 Алкогольные и безалкогольные напитки

Раздел 3. Как и что едят в США и Великобритании

Тема 3.1 Как едят американцы?

Тема 3.2 Что едят англичане?

Тема 3.3 Обобщение пройденного материала

Тема 3.4 Контрольная работа

Тема 3.5 Рецепты традиционных английских блюд

Тема 3.6 Ирландская еда

Тема 3.7 Хорошие манеры для англичанина и американца

Тема 3.8 Чайная церемония в Британии

Раздел 4. Национальная кухня

Тема 4.1 Русская кухня

Тема 4.2 Национальные русские блюда

Тема 4.3 Рецепты русских блюд

Тема 4.4 Ежедневное русское меню

Тема 4.5 Кавказская кухня

Тема 4.6 Украинская кухня

Тема 4.7 Белорусская кухня

Тема 4.8 Зачет

Раздел 5. Кухни народов мира

Тема 5.1 Китайская кухня

Тема 5.2 Японская кухня

Тема 5.3 Тайская кухня

Тема 5.4 Национальная кухня Франции

Тема 5.5 Итоговое занятие по теме «национальные кухни разных стран»

Раздел 6. Приготовление пищи

Тема 6.1 Подготовка к празднику

Тема 6.2 Способы приготовления пищи

Тема 6.3 Способы приготовления пищи

Тема 6.4 Меры веса

Тема 6.5 Приготовление в стиле фьюжн

Тема 6.6 Обобщение по теме

Раздел 7. Обслуживание

Тема 7.1 Планирование меню

Тема 7.2 Виды посуды

Тема 7.3 Столовые приборы

Тема 7.4 Накрытие стола

Тема 7.5 Карта вин

Тема 7.6 Выбор вина и подача в ресторане

Тема 7.7 Составляющие меню

Тема 7.8 Специальное меню. Заказы

Тема 7.9 Презентация меню

Раздел 8. Моя профессия

Тема 8.1 Моя профессия-повар

Тема 8.2 Основные факторы выбора профессии

Тема 8.3 Поиск работы

Раздел 9. Здоровое питание

Тема 9.1 Здоровая и вредная еда

Тема 9.2 Вегетарианство

Тема 9.3 Как остаться здоровым

Тема 9.4 Безопасная еда

Тема 9.5 Калорийность продуктов

Тема 9.6 Диетическое меню

Тема 9.7 Витамины в питании

Тема 9.8 Правильное пищевое поведение

Раздел 10. Различия в кулинарной терминологии разных языков

Тема 10.1 Кулинарная терминология английского и американского языков

Тема 10.2 Французские заимствования в английской кулинарной терминологии

Раздел 11. Белки, жиры, углеводы

Тема 11.1 Содержание питательных веществ в продуктах

Тема 11.2 Вкусовые характеристики блюд

Тема 11.3 Известные повара мира

Раздел 12. Рецепты блюд

Тема 12.1 Рецепты приготовления салатов и холодных закусок

Тема 12.2 Рецепты приготовления горячих блюд

Тема 12.3 Рецепты приготовления супов

Тема 12.4 Рецепты приготовления десертов

Раздел 13. Индустрия питания

Тема 13.1 Учреждения общественного питания

Тема 13.2 Сети быстрого питания

Тема 13.3 Заказ еды по телефону

Тема 13.4 Трудоустройство в индустрии питания

Тема 13.5 Виды заведений общественного питания

Тема 13.6 Известные рестораны мира

Тема 13.7 Мой ресторан

Тема 13.8 Обобщение пройденного материала

Тема 13.9 Консультация №1,2

Тема 13.10 Дифференцированный зачет

6. В программе представлены:

- планирование учебного времени, контроль знаний;
- тематический план и содержание дисциплины;
- условия реализации программы дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

-словесные (рассказа, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);

-наглядные (демонстрация наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);

-практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);

-метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составители: Брюханова М.В.

Юнилайнен Е.В.

**АННОТАЦИЯ
НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ
ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
	У. 2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
	У. 3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
Знать		
	3. 1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	3. 2	основы здорового образа жизни;
	3. 3	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
	3. 4	средства профилактики перенапряжения
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 164 часов, в том числе:

Всего занятий 164 часов:

Теоретического обучения 2 часа;

Практические занятия 162 часов;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1 Сущность и социальная значимость своей будущей профессии,

Раздел 2 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1 Лёгкая атлетика

Тема 1.1 Спринтерский бег.

Тема 1.2 Бег на короткие дистанции.

Тема 1.3 Бег на средние дистанции.

Тема 2 Мини-футбол

Тема 2.1 Правила игры и жесты судьи.

Тема 2.2 Техника элементов мини-футбола.

Тема 2.3 Специальная физическая подготовка (СФП).

Тема 2.4 Техника элементов мини-футбола.

Тема 3 Баскетбол (стритбол)

Тема 3.1 Правила игры и жесты судьи.

Тема 3.2 Техника элементов баскетбола.

Тема 3.3 Техника элементов баскетбола.

Тема 3.4 Специальная физическая подготовка (СФП).

Тема 3.5 Специальная физическая подготовка (СФП).

Тема 3.6 Тактика игры.

Тема 3.7 Тактика игры

Тема 3.8 Подведение итогов. Зачёт за 3 семестр

Тема 4 Мини-футбол

Тема 4.1 Акробатика.

Тема 4.2 Акробатика.

Тема 4.3 Опорные прыжки.

Тема 4.4 Атлетическая гимнастика.

Тема 4.5 Атлетическая гимнастика

Тема 5 Лыжная подготовка

Тема 5.1 Техника лыжных ходов.

Тема 5.2 Техника спусков и подъемов.

Тема 5.3 Техника торможения.

Тема 5.4 Специальная физическая подготовка.

Тема 6 Волейбол

Тема 6.1 Правила игры и жесты судьи.

Тема 6.2 Техника элементов волейбола.

Тема 6.3 Специальная физическая подготовка.

Раздел 3 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

Тема 1 Развитие профессионально значимых физических качеств

Тема 2 Производственная гимнастика.

Тема 3 Совершенствование профессионально значимых физических качеств через игровую деятельность.

Тема 4 Подведение итогов. Зачёт за 4 семестр

Раздел 1 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1 Легкая атлетика

Тема 1.1 Бег на короткие и средние дистанции.

Тема 1.2 Прыжки.

Тема 1.4 Кроссовая подготовка.

Тема 2 Гимнастика

Тема 2.1 Акробатика.

Тема 2.2 Опорные прыжки.

Тема 2.4 Атлетическая гимнастика.

Тема 3 Баскетбол

Тема 3.1 Техника элементов баскетбола.

Тема 3.2 Техника элементов баскетбола.

Тема 3.3 Техника элементов баскетбола.

Тема 3.5 Подведение итогов. Зачёт за 5 семестр

Тема 4 Мини-футбол

Тема 4.1 Техника элементов игры.

Тема 4.2 Техника элементов игры.

Тема 4.3 Техника элементов игры.

Тема 4.4 Тактико-техническая подготовка.

Тема 5 Лыжная подготовка

Тема 5.1 Техника лыжных ходов.

Тема 5.2 Техника лыжных ходов.

Тема 5.3 Техника лыжных ходов.

Тема 5.4 Тактика участия в соревнованиях.

Тема 6 Волейбол

Тема 6.1 Техника элементов игры.

Тема 6.2 Техника элементов игры.

Тема 6.3 Специальная физическая подготовка (ОФП).

Тема 6.4 Тактика игры

Раздел 2 Сущность и содержание ПФП в достижении профессиональных результатов

Тема 1 Производственная гимнастика.

Тема 2 Атлетическая гимнастика.

Тема 3 Массаж, самомассаж.

Тема 4 Общая физическая подготовка (ОФП).

Тема 5 Общая физическая подготовка (ОФП).

Тема 6 Подведение итогов. Зачёт за 6 семестр

Раздел 1 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1 Лёгкая атлетика

Тема 1.1 Бег на короткие и средние дистанции.

Тема 1.2 Метание.

Тема 1.3 Кроссовая подготовка.

Тема 1.3 Прыжки.

Тема 2 Гимнастика

Тема 2.1 Акробатика .

Тема 2.2 Опорный прыжок.

Тема 2.3 Атлетическая гимнастика.

Тема 2.4 Атлетическая гимнастика.

Тема 3 Баскетбол

Тема 3.1 Техника элементов игры.

Тема 3.2 Специальная физическая подготовка (СФП).

Тема 3.3 Техника элементов игры.

Тема 3.4 Тактическая подготовка.

Тема 3.5 Проверка знаний, умений и навыков игры.

Тема 3.6 Подведение итогов за 7 семестр (зачёт).

Тема 4 Волейбол

Тема 4.1 Техника элементов игры.

Тема 4.2 Техника элементов игры.

Тема 4.3 Техника и тактика игры.

Тема 4.4 Проверка знаний, умений и навыков игры.

Раздел 2 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов

Тема 2 Общая физическая подготовка (ОФП).

Тема 3 Общая физическая подготовка (ОФП).

Тема 4 Общая физическая подготовка (ОФП).

Тема 7.2 Дифференцированный зачёт

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Игровой метод, написание рефератов, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: практические занятия, спортивные игры, тестовые задания.

Составитель: Тимофеев А.А.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
	У. 2	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
	У. 3	ориентироваться в ситуациях делового и межличностного общения и строить свое коммуникативное поведение в соответствии с принятыми в обществе правилами
Знать		
	З. 1	цели, функции, виды и уровни общения;
	З. 2	механизмы взаимопонимания в общении;
	З. 3	источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.
Практический опыт		
	П.1	использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 09.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 40 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 8 часов

Всего занятий 32 часа:

Теоретического обучения 22 часа;

Практические занятия 8 часов;

Консультации 2 часов

.

5. Содержание дисциплины:

Введение

Раздел 1. Теоретические основы психологии общения

Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия.

Тема 1.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)

Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Раздел 2. Прикладные аспекты психологии общения

Тема 2.1. Формы делового общения и их характеристики

Тема 2.2. Межличностное взаимодействие в общении

Тема 2.3. Конфликт: его сущность и основные характеристики

Тема 2.4. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция

Тема 2.5. Общие сведения об этической культуре

Тема 2.6. Принципы профессиональной этики общения

Тема 2.7. Деловой этикет

Тема 2.8. Речевой этикет и эффективность общения при переговорах

Тема 2.9. Деловая переписка.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины;

6. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Методы: словесный, практический, объяснительно-иллюстративный, исследовательский

Форма урока: урок применения знаний, умений и навыков, составление презентации, урок-дискуссия, урок-лекция.

Составитель: Шварценбергер Н.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 ХИМИЯ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ЕН.01 Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности
	У. 2	использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса
	У. 3	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов
	У. 4	проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции, выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений
	У. 5	выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру
	У. 6	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений
	У. 7	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории, использовать лабораторную посуду и оборудование
Знать		
	3. 1	основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии
	3. 2	понятие химической кинетики и катализа, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов
	3. 3	классификацию химических реакций и закономерности их протекания
	3. 4	окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена
	3. 5	гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах
	3. 6	тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения
	3. 7	характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции
	3. 8	дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений
	3. 9	роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах
	3. 10	основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа
	3. 11	назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры, методы и технику выполнения химических анализов
	3. 12	приемы безопасной работы в химической лаборатории
Формируемые компетенции		

	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

		реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 144 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 20 часов

Всего занятий 144 часов:

Теоретического обучения 88 часов;

Лабораторные занятия 20 часов;

Практические занятия 16 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 12 часов;

Экзамен 6 часов.

5. Содержание дисциплины:

Введение

Раздел 1. Физическая химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Агрегатные состояния вещества

Тема 1.1.1. Основные понятия термодинамики. Термохимия. Калорийность продуктов питания.

Тема 1.1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика

Тема 1.1.3. Поверхностное натяжение. Вязкость

Тема 1.1.4. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов

Тема 1.1.5. Твердое состояние вещества.

Тема 1.2. Химическая кинетика и катализ.

Тема 1.2.1. Скорость химической реакции

Тема 1.2.2. Теория катализа, катализаторы, ферменты

Тема 1.2.3. Химическое равновесие

Тема 1.3. Свойства растворов.

Тема 1.3.1. Характеристика растворов. Экстракция

Тема 1.3.2. Способы выражения концентраций.

Тема 1.3.3. Водородный показатель. рН среды.

Тема 1.3.4. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос.

Тема 1.4. Поверхностные явления

Тема 1.4.1. Адсорбция. Виды адсорбции.

Тема 1.4.2. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества

Тема 1.4.3. Смачивание. Применение и значение адсорбции в пищевой промышленности

Раздел 2. Органическая химия

Тема 2.1 Теоретические основы органической химии

Тема 2.1.1 Начала органической химии. Классы углеводов

Тема 2.1.2. Предельные и непредельные углеводороды.

Тема 2.1.3. Кислородсодержащие производные углеводов

Тема 2.1.4. Азотсодержащие производные углеводов. Аминокислоты, белки

Тема 2.1.5. Обобщение темы «Органическая химия»

Раздел 3. Коллоидная химия

Тема 3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 3.1.1. Коллоидная химия

Тема 3.1.2. Дисперсные системы, характеристика, классификация

Тема 3.2. Коллоидные растворы

Тема 3.2.1. Коллоидные растворы. Золи.

Тема 3.2.2. Свойства коллоидных растворов. Методы получения.

Тема 3.3. Грубодисперсные системы

Тема 3.3.1. Грубодисперсные системы. Эмульсии. Пены. Порошки

Тема 3.3.2. Аэрозоли, дымы, туманы

Тема 3.3.3. Использование грубодисперсных систем

Тема 3.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.

Тема 3.4.1. ВМС, классификация. Полимеры, каучуки, волокна

Тема 3.4.2. Свойства ВМС

Тема 3.4.3. Студни. Синерезис. Изменения углеводов, жиров и белков

Тема 3.4.4. Загустители, желеобразователи

Раздел 4. Аналитическая химия

Тема 4.1. Качественный анализ.

Тема 4.1.1. Качественный анализ.

Тема 4.1.2. Схема открытия ионов

Тема 4.2. Классификация катионов и анионов

Тема 4.2.1. Классификация катионов. Значение катионов в проведении химико-технологического контроля.

Тема 4.2.2. Групповой реактив. Произведение растворимости

Тема 4.2.3. Групповой реактив. Произведение растворимости

Тема 4.2.4. Катионы третьей и четвертой аналитических групп

Тема 4.2.5. Амфотерность. Катионы третьей и четвертой аналитической группы

Тема 4.2.6. Таблицы открытия катионов

Тема 4.2.7. Анионы. Систематический ход анализа соли. Таблицы открытия анионов

Тема 4.2.8 Уравнения окислительно-восстановительных реакций

Тема 4.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа

Тема 4.3.1. Методы количественного анализа. Метрологические характеристики

Тема 4.3.2. Объемный анализ. Метод нейтрализации. Теория индикаторов

Тема 4.3.3. Окислительно-восстановительные методы. Аргентометрия

Тема 4.3.4. Методы осаждения. Метод комплексообразования

Тема 4.4. Физико-химические методы анализа

Тема 4.4.1. Физико-химические методы анализа

6. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: лекции-визуализации, проектные, семинарские, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, практико-ориентированные задания, проектная деятельность, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов является неотъемлемой частью учебного процесса.

Практическая направленность обучения, формирование знаний, обеспечивающие обучающимся успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Виды учебной работы: лекции с элементами беседы, консультации, работа в группах и парах, написание рефератов, докладов, деловые игры, семинары, исследования, контрольные работы.

Виды учебной работы: практические и лабораторные работы, контрольные работы.

Составитель: Высоких А.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У1	Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
	У2	Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
	У3	Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности
Знать	31	Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
	32	Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
	33	Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
	34	Принципы и методы рационального природопользования;
	35	Методы экологического регулирования;
	36	Принципы размещения производств различного типа;
	37	Основные группы отходов их источники и масштабы образования;
	38	Понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
	39	Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
	310	Принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
	311	Природоресурсный потенциал Российской Федерации;
	312	Охраняемые природные территории.
Формируемые компетенции	ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих

		ценностей
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

- Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:
- Самостоятельная учебная нагрузка 6 часов
- Всего занятий 30 часов:
- Теоретического обучения 18 часов;
- Практические занятия 10 часов;
- Консультации 2 часа

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 1.1 Природоохранный потенциал

Тема 1.2 Экологические последствия

Тема 1.3 Влияние урбанизации на биосферу.

Тема 1.4 Условия устойчивого состояния экосистем

Тема 1.5 Глобальные проблемы экологии

Тема 1.6 Человеческий фактор в решении проблем экологии.

Тема 1.7 Содействие сохранению окружающей среды.

Тема 1.8. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.9. Пищевые ресурсы человечества.

Тема 1.10. Использование и воспроизводства природных ресурсов.

Тема 1.11. Генная инженерия

Тема 1.12. Принципы рационального природопользования.

Тема 1.13. Охраняемые природные территории.

Тема 1.14. Загрязнение окружающей среды

Тема 1.15. Воздействие на человека загрязнений биосферы

Тема 2.3. Международное сотрудничество

Тема 1.16. Основные загрязнители продуктов питания

Тема 1.17. Способы ликвидации последствий загрязнения

Тема 1.18. Задачи мониторинга окружающей среды

Тема 1.19. Методы контроля за состоянием окружающей среды

Тема 1.20. Особенности взаимодействия природы и общества

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

Тема 2.2. Природоохранный надзор

Тема 2.5. Экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

Тема 2.6. Правовые и социальные вопросы природопользования

6. В программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

7. Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Дубынина В.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	использовать лабораторное оборудование;
	У. 2	определять основные группы микроорганизмов;
	У. 3	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
	У. 4	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
	У. 5	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
	У. 6	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
	У. 7	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
	У. 8	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
	У. 9	рассчитывать энергетическую ценность блюд;
	У. 10	составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека
Знать		
	З. 1	основные понятия и термины микробиологии;
	З. 2	классификацию микроорганизмов;
	З. 3	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
	З. 4	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
	З. 5	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
	З. 6	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
	З. 7	особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
	З. 8	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	З. 9	микробиологию основных пищевых продуктов;
	З. 10	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
	З. 11	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
	З. 12	правила личной гигиены работников организации питания;
	З. 13	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	З. 14	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	З. 15	схему микробиологического контроля;
	З. 16	пищевые вещества и их значение для организма человека;
	З. 17	суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	З. 18	основные процессы обмена веществ в организме;
	З. 19	суточный расход энергии.

	3.20	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
	3.21	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
	3.22	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
	3.23	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
	3.24	назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
	3.25	методики составления рационов питания.
Практический опыт		
	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	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.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 64 часа, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 10 часов

Всего занятий - 54 часа:

Теоретического обучения 15 часов;

Лабораторные и практические занятия 37 часов;

Консультации 2 часа;

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

5. Содержание дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Морфология и физиология микробов.

Тема 1.1. Морфология микробов.

Тема 1.2. Физиология микробов.

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы.

Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии.

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания.

Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика.

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала.

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Консультация.

Дифференцированный зачет.

6. В программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

7. Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Дубынина В.В.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья**

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм .

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебного цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

Цель изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурно-механических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качество товарных запасов и сырья;
- приобрести навыки правильного приема, хранения и учета товарных запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	-определять наличие запасов и расход продуктов;
	У. 2	-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
	У. 3	-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
	У. 4	-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
	У. 5	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
Знать		
	З. 1	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов
	З. 2	-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации

		различных видов продовольственных продуктов;
	3.3	-методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
	3.4	-виды снабжения;
	3.5	-виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
	3.6	-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
	3.7	-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
	3.8	-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
	3.9	-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 18 часов

Всего занятий 78 часов:

Теоретического обучения 44 часа;

Лабораторные занятия - часов;

Практические занятия 34 часа;

Курсовая работа - часов;

Консультации - часов;

Практика - часов;

учебная практика - часов;

производственная практика - часов;

Промежуточная аттестация: (если входит в часы по учебному плану)

Консультации 8 часов;

Экзамен 6 часов;

4. Содержание рабочей программы дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья:

Раздел 1.

Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.

Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров, качество

Тема 1.3 Качество и безопасность продовольственных товаров.

Тема 1.4 Товароведная характеристика свежих плодов и овощей и продуктов их переработки

Тема 1.5 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 1.6 Товароведная характеристика зерновых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное

назначение зерна и продуктов его переработки

Тема 1.7 Товароведная характеристика молочных товаров, Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов

Тема 1.8 Товароведная характеристика рыбы, рыбных

Продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.9 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов

Тема 1.10. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 1.11. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров, условия и сроки хранения, кулинарное назначение

Раздел 2.

Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Способы доставки продовольственных товаров и продуктов

Тема 2.2. Организация складского хозяйства в предприятиях общественного питания.

Тема 2.3. Организация тарного хозяйства.

Тема 2.4. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.5. Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.6. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.7. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации программы дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
-------	---

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Седельникова Т.Г.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

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.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППСЗ.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
	У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	У. 3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
	У. 4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	У. 5	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Знать		
	3. 1	характеристики основных типов организации общественного питания
	3. 2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства
	3. 3	учет сырья и хранение готовых изделий на производстве
	3. 4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования
	3. 5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
Практический опыт (если имеется)		
	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления

		полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного

		ассортимента.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию

		информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 16 часов.

Всего занятий 64 часа:

Теоретического обучения 32 часов;

Практические занятия 32 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 6 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование.

Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы.

Универсальные кухонные машины.

Тема 1.2. Классификация механического оборудования. Универсальные кухонные машины.

Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов.

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы.

Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.

Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.

Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.

Раздел 2. Тепловое оборудование.

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное и жарочное оборудование.

Тема 2.2. Многофункциональное оборудование.

Тема 2.3. Универсальное и водогрейное оборудование.

Тема 2.4. Оборудование для бариста.

Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи.

Тема 2.6. СВЧ-аппараты.

Раздел 3. Холодильное оборудование.

Тема 3.1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.

Тема 3.2. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.

Тема 4.1. Классификация организаций питания.

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.

5. В программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, игровой метод (мозговой штурм, работа группами, парами), написание практических, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, тестовые задания

Составитель: Псарева И.А.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и 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;
- 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
- 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; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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
 - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
 - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
 - приветствие и размещение гостей за столом;
 - 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 подачи 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

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 12 часа

4. Содержание дисциплины:

Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания

Тема 1.2. Торговые помещения предприятий общественного питания.

Тема 1.3. Сервис-бар.

Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое бельё.

Тема 1.5. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Тема 1.6. Этапы организации обслуживания.

Тема 1.7. Организация процесса обслуживания в зале

Тема 1.8. Организация обслуживания

Тема 1.9. Оформление и передача заказа

Тема 1.10. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции и напитков

Раздел 2. Расчет (виды), формы обслуживания различных банкетов

Тема 2.1. Расчет с потребителями.

Тема 2.2. Обслуживание приемов и банкетов

5. В программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК 1 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 2 Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 3 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

ОК 4 Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива
Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 5 Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы

ОК 6 Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 7 Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

ОК 9 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10 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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, игровой метод (мозговой штурм, работа группами, парами), написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания

Составитель: Хромовских С.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
	У. 2	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
	У. 3	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
	У. 4	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
	У. 5	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
	У. 6	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
	У. 7	оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;
	У. 8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
	У. 9	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
	У. 10	калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
	У. 11	рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
	У. 12	рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
	У. 13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
	У. 14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
	У. 15	управлять конфликтами и стрессами в организации;
	У. 16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
	У. 17	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
	У. 18	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;
	У. 19	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
	У. 20	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
	У. 21	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
	У. 22	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную,

		ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
	У. 23	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
Знать	3. 1	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
	3. 2	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
	3. 3	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
	3. 4	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
	3. 5	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
	3. 6	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
	3. 7	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
	3.8	факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);
	3. 9	функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
	3. 10	виды экономических ресурсов (оборотные и вне-оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
	3. 11	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;
	3. 12	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
	3. 13	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,
	3. 14	учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
	3. 15	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;
	3.16	требования к реализации продукции общественного питания;
	3. 17	количественный и качественный состав персонала организации;
	3. 18	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
	3. 19	формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
	3. 20	состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
	3. 21	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
	3. 22	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
	3. 23	понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
	3.24	сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
	3. 25	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;
	3. 26	понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
	3. 27	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих

		решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
	3. 28	стили управления;
	3. 29	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
	3. 30	правила делового общения в коллективе;
	3. 31	сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
	3.32	понятие сегментация рынка;
	3. 33	методы проведения маркетинговых исследований;
	3. 34	понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
	3. 35	организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
Формируемые компетенции	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 126 часов, в том числе:

Всего занятий 126 часов:

Самостоятельна учебная нагрузка 24 часа
 Теоретического обучения 26 часов;
 Практические занятия 42 часа;
 Курсовая работа 30 часов;
 Консультации 4 часа;

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		Подготовка курсовой работы	30	Формирование представления об экономическом, управленческом и маркетинговом аспектах процесса приготовления продукции общественного питания; о комплексности деятельности предприятия общественного питания

6. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Экономика – система общественного воспроизводства

Раздел 2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

Тема 2.1. Предприятия общественного питания в Российской экономической системе

Раздел 3. Ресурсы предприятия

Тема 3.1 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания

Тема 3.2 Оплата труда в общественном питании

Тема 3.3 Материальные ресурсы предприятия общественного питания

Раздел 4. Результаты деятельности предприятия

Тема 4.1 Основные результативные показатели деятельности предприятий общественного питания

Раздел 5. Основы менеджмента

Тема 5.1. Сущность и функции менеджмента

Тема 5.2. Организация и ее среда

Тема 5.3. Управленческие решения

Раздел 6. Основы маркетинга

Тема 6.1. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга

Тема 6.2. Ценовая и ассортиментная стратегия

7. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Чупина М.П

АННОТАЦИЯ НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ

ОУД 01. РУССКИЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	ясно, логично и точно излагать свою точку зрения
	У. 2	оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления
	У. 3	извлекать информацию из различных источников
	У. 4	создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения
	У. 5	анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации
	У. 6	представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров
Знать		
	З. 1	связь языка и истории, культуры русского и других народов
	З. 2	смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи
	З. 3	основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь
	З. 4	орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка
	З. 5	нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 78 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная нагрузка: 78 часов

Практические занятия: 20 часов

Всего 78 часов

5. Содержание дисциплины:

Русский язык

Раздел 1. Язык и речь.

Тема 1.1 Язык и речь. Стили речи. Научный стиль речи.

Тема 1.2 Официально-деловой стиль речи

Тема 1.3 Публицистический стиль речи

Тема 1.4 Художественный стиль речи

Тема 1.5 Разговорный стиль речи

Тема 1.6 Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи

Раздел 2. Лексика и фразеология

Тема 2.1. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы.

Тема 2.2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения.

Тема 2.3. Фразеология.

Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Тема 3.1. Фонетика. Фонетический разбор.

Тема 3.2. Орфоэпия.

Тема 3.3. Правописание Ъ. Правописание приставок.

Тема 3.4. Правописание О-Ё после шипящих и Ц.

Тема 3.5. Правописание чередующихся гласных

Тема 3.6. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных

Раздел 4. Морфемика и словообразование

Тема 4.1. Морфема. Морфемный разбор. Словообразовательный разбор

Раздел 5. Морфология и орфография. Самостоятельные части речи

Тема 5.1 Имя существительное. Склонение имен существительных

Тема 5.2. Имя прилагательное. Разряды прилагательных.

Тема 5.3. Местоимение. Разряды местоимений.

Тема 5.4. Глагол. Грамматические категории глагола

Тема 5.5. Правописание глаголов. Морфологический разбор глагола

Тема 5.6. Причастие. Причастный оборот

Тема 5.7. Деепричастие. Деепричастный оборот

Тема 5.8. Имя числительное. Правописание числительных

Тема 5.9. Наречие. Правописание наречий. Слова категории состояния.

Тема 5.10 Слова категории состояния.

Раздел 6. Морфология. Служебные части речи.

Тема 6.1. Предлог как часть речи.

Тема 6.2. Союз как часть речи.

Тема 6.3. Частица и междометие как часть речи. Правописание НЕ и НИ.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Тема 7.1. Словосочетание. Виды связи в словосочетаниях.

Тема 7.2. Способы выражения подлежащего.

Тема 7.3 Способы выражения сказуемого.

Тема 7.4. Односоставные предложения.

Тема 7.5. Осложненное простое предложение. Вводные слова

Тема 7.6 Однородные члены предложения

Тема 7.7. Обособление определений, приложений, обстоятельств.

Тема 7.8. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение

Тема 7.9. Сложноподчиненное предложение с придаточным определительным
Тема 7.10. Сложноподчиненное предложение с придаточным изъяснительным
Тема 7.11. Сложноподчиненное предложение с придаточным обстоятельственным
Тема 7.12. Бессоюзные предложения
Тема 7.13. Знаки препинания в сложных предложениях
Тема 7.14. Прямая и косвенная речь.

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Лекции с проблемным изложением, игровой метод (лото «Наречие», лото «Фразеологизмы», мозговой штурм, работа группами, парами), написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания

Составитель: Бородина Н.И.

**АННОТАЦИЯ
НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ
ОУД 02. ЛИТЕРАТУРА**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	воспроизводить содержание литературного произведения
	У. 2	анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения
	У. 3	соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения
	У. 4	определять род и жанр произведения
	У. 5	сопоставлять литературные произведения
	У. 6	выявлять авторскую позицию
	У. 7	выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения
	У. 8	аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению
	У. 9	писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы
Знать		
	З. 1	содержание изученных литературных произведений
	З. 2	основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв
	З. 3	основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений
	З. 4	основные теоретико-литературные понятия
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 117 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная нагрузка: 117 часов

Всего 117 часов

5. Содержание дисциплины:

Литература

Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века

Тема 1.1.

Творчество Пушкина

Тема 1.2.

Творчество М.Ю. Лермонтова

Тема 1.3

Творчество Н.В. Гоголя

Раздел 2. Русская литература второй половины XIX века .

Тема 2.1.

Творчество Н.А. Островского

Тема 2.2

Творчество И.А. Гончарова.

Тема 2.3.

Творчество И.С. Тургенева.

Тема 2.4.

Творчество Н.С. Лескова

Раздел 3. Поэзия середины XIX века

Тема 3.1.

Творчество Ф.И. Тютчева

Тема 3.2.

Творчество А.А. Фета

Тема 3.3.

Творчество Н.А. Некрасова

Раздел 4. Литература конца XIX века

Тема 4.1.

Творчество Ф.М. Достоевского

Тема 4.2.

Творчество М.Е. Салтыкова- Щедрина

Тема 4.3.

Творчество Л.Н. Толстого

Тема 4.4.

Творчество А.П. Чехова

Тема 4.5. Зарубежная литература II-й половины XIX века

Раздел 5. Русская литература на рубеже веков

Тема 5.1. Творчество И.А. Бунина

Тема 5.2. Творчества А.И. Куприна

Раздел 6. Литература начала XX века

Тема 6.1. Поэзия начала XX века

Тема 6.2. Творчество А.А. Блока

Тема 6.3. Творчество М.Горького

Раздел 7. Литература 20-х годов

Тема 7.1. Творчество В.В. Маяковского

Тема 7.2 Творчество С.А. Есенина

Раздел 8. Литература 30-х – начала 40-х годов

Тема 8.1. Творчество М.И. Цветаевой

Тема 8.2. Творчество О.Э. Мандельштама

Тема 8.3. Творчество А.П. Платонова

Тема 8.4. Творчество И.Э. Бабеля

Тема 8.5. Творчество М.А. Булгакова

Тема 8.6. Творчество М.А. Шолохова

Раздел 9. Литература русского Зарубежья

Тема 9.1. Творчество В.В. Набокова.

Тема 9.2. Творчество Н.А. Заболоцкого

Раздел 10. Литература периода Великой Отечественной войны

Тема 10.1. Поэзия Великой Отечественной войны

Тема 10.2. Творчество А.А. Ахматовой

Тема 10.3. Творчество Б.Л. Пастернака

Тема 10.4. Творчество А.Т. Твардовского

Раздел 11. Литература 50-80-х годов

Тема 11.1. Поэзия 60-х годов.

Тема 11.2. Творчество А.И. Солженицына

Тема 11.3. Творчество В.Т. Шаламова

Тема 11.4. Творчество В.М. Шукшина

Тема 11.5. Творчество Н.М. Рубцова

Тема 11.6. Творчество Расула Гамзатова

Тема 11.7. Творчество А.В. Вампилова

Тема 11.8. Русская литература последних лет

Тема 11.9. Зарубежная литература

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, игровой метод, написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания

Составитель: Бородина Н.И.

АННОТАЦИЯ НА ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства
	У. 2	понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию
	У. 3	читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи
	У. 4	заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка
Знать		
	З. 1	значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения
	З. 2	лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения
	З. 3	тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО
Практический опыт		
	П.1	использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 117 часов, в том числе:

Учебная нагрузка обучающихся 117 часов, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем 117 часов:

теоретического обучения 2 часа;

практические занятия 115 часов;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение

Тема 1.1 Визитная карточка

Тема 1.2 Основные правила чтения

Раздел 2. Приветствие и прощание

Тема 2.1 Фразы приветствия

Тема 2.2 Фразы прощания

Раздел 3. Страноведение

Тема 3.1 Россия

Тема 3.2 Великобритания

Тема 3.3 Лондон и его достопримечательности

Тема 3.4 США

Тема 3.5 Вашингтон и Нью-Йорк

Тема 3.6 Австралия, Канада и Новая Зеландия

Тема 3.7 Итоговое занятие по страноведению

Раздел 4. Основы практической грамматики

Тема 4.1 Артикль

Тема 4.2 Множественное число имени существительного

Тема 4.3 Прилагательное и наречие

Тема 4.4 Местоимения

Тема 4.5 Числительные

Тема 4.6 Модальные глаголы

Тема 4.7 Контрольная работа

Тема 4.8 Глагол

Тема 4.9 Времена английского глагола

Тема 4.10 Типы вопросов

Тема 4.11 Отрицательные предложения

Тема 4.12 Неопределенно-личные предложения

Тема 4.13 Безличные предложения

Тема 4.14 Повелительное наклонение

Тема 4.15 Обобщение грамматического материала

Тема 4.16 Контрольная работа

Раздел 5. Знакомство

Тема 5.1 Я и моя семья

Тема 5.2 Моя группа

Тема 5.3 Рабочие дни и выходные

Тема 5.4 Хобби

Тема 5.5 Мое любимое время года

Тема 5.6 Моя квартира. Гостиная

Тема 5.7 Моя квартира. Кухня

Тема 5.8 Мой город

Раздел 6. Что ты умеешь делать?

Тема 6.1 А ты говоришь по-английски?

Тема 6.2 Что ты делал вчера?

Тема 6.3 Когда я был младше

Тема 6.4 Первые в мире

Раздел 7. Еда со всего света

Тема 7.1 Моя любимая еда

Тема 7.2 Поход в магазин

Раздел 8. Мир работы

Тема 8.1 Профессии

Тема 8.2 Люди разных профессий

Тема 8.3 Обобщение по разделу

Тема 8.4 Дифференцированный зачет

6. В программе представлены:

- планирование учебного времени, контроль знаний;
- тематический план и содержание дисциплины;
- условия реализации программы дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказа, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);
- наглядные (демонстрация наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);
- практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Брюханова М.В.
Юнилайнен Е.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.04 МАТЕМАТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
	У. 2	находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах
	У. 3	выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций
	У. 4	находить производные элементарных функций
	У. 5	использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
	У. 6	применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
	У. 7	вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
	У. 8	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
	У. 9	вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
	У. 10	определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
	У. 11	строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику

		свойства элементарных функций;
	У. 12	использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.
	У. 13	решать прикладные задачи, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, нахождение скорости и ускорения.
	У. 14	решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
	У. 15	использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
	У. 16	изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
	У. 17	составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах для построения и исследования простейших математических моделей.
	У. 18	решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
	У. 19	вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; анализа информации статистического характера.
	У. 20	распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
	У. 21	описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
	У. 22	анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
	У. 23	изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
	У. 24	строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
	У. 25	решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
	У. 26	использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
	У. 27	проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
	У. 28	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: -для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; -вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.
Знать		
	3. 1	значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
	3. 2	значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
	3. 3	универсальный характер законов логики математических

		рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
	3. 4	вероятностный характер различных процессов окружающего мира.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 09.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Обязательная аудиторная нагрузка:

Всего 234 часа;

Консультации 4 часа;

Экзамен 6 часов;

Лабораторные занятия 0 часов;

Практические занятия 78 часов;

5. Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1 Развитие понятия о числе

Тема 1.1 Целые и рациональные числа.

Тема 1.2 Действительные числа.

Тема 1.3 Приближенные вычисления.

Тема 1.4 Комплексные числа.

Тема 1.5 Арифметические действия над комплексными числами

Тема 1.6 Развитие понятия о числе

Тема 1.7 Контрольная работа 1 «Развитие понятия о числе»

Раздел 2 Корни, степени и логарифмы

Тема 2.1 Арифметические корни натуральной степени

Тема 2.2 Иррациональные выражения

Тема 2.3 Степень с рациональным показателем

Тема 2.4 Степень с действительным показателем

Тема 2.5 Преобразование степенных выражений

Тема 2.6 Степени и корни n-ой степени

Тема 2.7 Контрольная работа 2 «Корни и степени»

Тема 2.8 Логарифм числа

Тема 2.9 Основные свойства логарифмов.

Тема 2.10 Десятичный и натуральный логарифмы

Тема 2.11 Логарифмические уравнения

Тема 2.12 Логарифмические неравенства

Тема 2.13 Преобразование логарифмических выражений.

Тема 2.14 Контрольная работа 3 «Логарифмы. Свойства логарифмов»

Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве

Тема 3.1 Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии.

Тема 3.2 Взаимное расположение двух прямых в пространстве.

Тема 3.3 Параллельность прямой и плоскости.

Тема 3.4 Перпендикулярность прямой и плоскости

Тема 3.5 Взаимное расположение двух плоскостей в пространстве

Тема 3.6 Перпендикуляр, наклонная и проекция наклонной

Тема 3.7 Угол между прямой и плоскостью.

Тема 3.8 Двугранный и многогранный углы.

Тема 3.9 Геометрические преобразования пространства

Тема 3.10 Площадь ортогональной проекции.

Тема 3.11 Контрольная работа 4 «Прямые и плоскости в пространстве»

Раздел 4 Элементы комбинаторики

Тема 4.1 Основные понятия комбинаторики.

Тема 4.2 Размещение, перестановка, сочетание.

Тема 4.3 Бином Ньютона.

Тема 4.4 Треугольник Паскаля.

Тема 4.5 Элементы комбинаторики

Тема 4.6 Контрольная работа 5 «Элементы комбинаторики»

Раздел 5 Координаты и векторы

Тема 5.1 Прямоугольная система координат в пространстве.

Тема 5.2 Векторы. Координата вектора. Длина вектора.

Тема 5.3 Равенство векторов. Сложение векторов.

Тема 5.4 Разность векторов. Умножение вектора на число.

Тема 5.6 Разложение вектора по направлениям.

Тема 5.7 Угол между двумя векторами

Тема 5.8 Уравнение сферы, плоскости и прямой.

Тема 5.9 Координаты и векторы

Тема 5.10 Контрольная работа 6 «Координаты и векторы»

Раздел 6 Основы тригонометрии

Тема 6.1 Единичная окружность. Радианная мера угла.

Тема 6.2 Синус, косинус, тангенс и котангенс угла.

Тема 6.3 Основные тригонометрические тождества.

Тема 6.4 Формулы приведения

Тема 6.5 Сумма и разность двух углов тригонометрических функций.

Тема 6.6 Синус и косинус двойного угла.

Тема 6.7 Формулы половинного угла

Тема 6.8 Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение

Тема 6.9 Обратные тригонометрические функции.

Тема 6.10 Простейшие тригонометрические уравнения

Тема 6.11 Тригонометрические уравнения.

Тема 6.12 Тригонометрические неравенства.

Тема 6.13 Основы тригонометрии

Тема 6.14 Контрольная работа 7 «Основы тригонометрии»

Раздел 7 **Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.**

Тема 7.1 Функции. Область определения и множество значений функций

Тема 7.2 Графики элементарных функций. Графические преобразования элементарных функций.

Тема 7.3 Свойства функции.

Тема 7.4 Степенная и логарифмическая функции.

Тема 7.5 Тригонометрические функции.

Тема 7.6 Арифметические операции над функциями

Тема 7.7 Функции, их свойства и графики

Тема 7.8 Контрольная работа 8 «Функции, их свойства и графики»

Раздел 8 **Многогранники.**

Тема 8.1 Призма. Площадь поверхности призмы.

Тема 8.2 Параллелепипед и куб.

Тема 8.3 Параллелепипед и куб. Решение задач.

Тема 8.4 Сечение призмы

Тема 8.5 Многогранники: призма, параллелепипед, куб.

Тема 8.6 Сечение призмы

Тема 8.7 Правильные многогранники

Тема 8.8 Контрольная работа 9 «Многогранники»

Раздел 9 **Тела и поверхности вращения**

Тема 9.1 Цилиндр. Площадь поверхности.

Тема 9.2 Конус. Площадь поверхности.

Тема 9.3 Усеченный конус. Площадь поверхности.

Тема 9.4 Шар и сфера

Тема 9.5 Контрольная работа 10 «Тела и поверхности вращения»

Раздел 10 **Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики**

Тема 10.1 Событие и вероятность события.

Тема 10.2 Сложение вероятностей.

Тема 10.3 Умножение вероятностей

Тема 10.4 Дискретная случайная величина.

Тема 10.5 Закон больших чисел.

Тема 10.6 Обобщающий урок по теме: «Элементы теории вероятностей»

Тема 10.7 Контрольная работа 11 «Элементы теории вероятностей»

Раздел 11 **Начала математического анализа**

Тема 11.1 Числовые последовательности.

Тема 11.2 Предел числовой последовательности.

Тема 11.3 Производная элементарной функции.

Тема 11.4 Геометрический смысл производной.

Тема 11.5 Применение производной к исследованию функций

Тема 11.6 Вторая производная

Тема 11.7 Первообразная элементарной функции.
Тема 11.8 Определенный и неопределенный интегралы.
Тема 11.9 Применение интеграла в физике и геометрии.
Тема 11.10 Обобщающий урок по теме: «Производная и первообразная»
Тема 11.11 Контрольная работа 12 «Производная и первообразная»
Раздел 12 Измерения в геометрии
Тема 12.1 Объем прямоугольного параллелепипеда и куба.
Тема 12.2 Объем призмы.
Тема 12.3 Объем пирамиды
Тема 12.4 Объем цилиндра
Тема 12.5 Объем конуса.
Тема 12.6 Объем шара.
Тема 12.7 Подобие тел.
Тема 12.8 Измерения в геометрии
Тема 12.9 Контрольная работа 13 «Измерения в геометрии»
Раздел 13 Уравнения и неравенства
Тема 13.1 Рациональные уравнения, системы
Тема 13.2 Рациональные неравенства.
Тема 13.3 Иррациональные уравнения, системы **Тема**
13.4 Иррациональные неравенства.
Тема 13.5 Показательные уравнения, системы **Тема**
13.6 Показательные неравенства.
Тема 13.7 Тригонометрические уравнения, системы
Тема 13.8 Тригонометрические неравенства.
Тема 13.9 Графический способ решения уравнений и неравенств.
Тема 13.10 Контрольная работа 14 «Уравнения и неравенства»
Тема 13.11 Обобщающий урок за курс обучения

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, написание рефератов и докладов, создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов. Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составители: Леонова Е.В., Сударькова В.В

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.05 ИСТОРИЯ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	высказывать собственные суждения о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества.
	У.2	Рассказывать о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты).
	У. 3	Характеризовать экономическую жизнь и социальный строй древних обществ.
	У.4	Показывать на карте места наиболее известных археологических находок на территории России.
	У. 5	Раскрывать основания периодизации истории Средних веков, характеризовать источники по этой эпохе.
	У. 6	Использовать информацию исторических карт при рассмотрении экономического развития России
	У. 7	Объяснять значение создания единого Русского государства.
	У. 8	Систематизировать материал о развитии образования в России в XVIII в., объяснять, какие события в нём играли ключевую роль
	У.9	Систематизировать материал о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX в. в Европе и за её пределами.
	У.10	Осуществлять поиск информации для сообщений о памятниках культуры XIII – XVIII в. и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона).
	У.11	Составлять характеристику известных исторических деятелей, привлекая материалы справочных изданий, Интернета.
	У.12	Объяснять, в чём заключались особенности социально-экономического положения России к концу XIX в. Представлять биографические справки, очерки об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла
	У.13	Систематизировать материал о революционных событиях 1918 – начала 1920-х гг.
	У.14	Раскрывать особенности социальных процессов в СССР в 1930-е гг.
	У.15	Систематизировать материал о крупнейших военных операциях Второй мировой войны и Великой Отечественной войны – их масштабах, итогах и роли в общем ходе войны (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.).

	У.16	Объяснять и применять в историческом контексте понятия биполярный мир, «холодная война», «железный занавес», НАТО, СЭВ, ОВД, международные кризисы, разрядка международной напряженности, «новое политическое мышление», региональная интеграция, глобализация. ♣ Участвовать в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ). Развитие культуры
	У.17	Объяснять и применять в историческом контексте понятия постмодернизм, массовая культура, поп-арт. Объяснять причины и последствия влияния глобализации на национальные культуры. Характеризовать место и роль России в современном мире.
	У.16,17	Характеризовать этапы научно-технического прогресса во второй половине XX – начале XXI в., сущность научно-технической и информационной революций, их социальные последствия Систематизировать материалы печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представлять их в виде обзора, реферата. Проводить обзор текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны.
Знать		
	3. 1	Актуализировать знания о предмете истории
	3. 2	Рассказывать о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны.
	3.3	Характеризовать общественное устройство государств в Средние века, отношения власти и подданных, систему управления
	3.4	Характеризовать причины, содержание и значение социальных реформ начала XX в. на примерах разных стран.
	3.5	Рассказывать о важнейших научных открытиях и технических достижениях, объяснять, в чём состояло их значение
	3. 6	Представлять краткую характеристику основных политических партий современной России, назвать их лидеров
	3.7	Оценивать место русской культуры в мировой культуре
	3. 8	. Называть глобальные проблемы и вызовы, с которыми столкнулась Россия в XXI в.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Обязательная аудиторная нагрузка:

Всего 234 часа;

Консультации 4 часа;

Экзамен 6 часов;

Лабораторные занятия 0 часов;

Практические занятия 78 часов;

5. Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Значение изучения истории

Раздел 2. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 2.1. Происхождение человека

Тема 2.2. Неолитическая революция

Раздел 3. Цивилизации Древнего мира

Тема 3.1. Древнейшие Древнейшие государства

Тема 3.2. Великая греческая колонизация

Тема 3.3. Великое переселение народов

Раздел 4. Цивилизации Запада и Востока в средние века

Тема 4.1. Возникновение ислама

Тема 4.2. Византийская империя

Тема 4.3. Восток в средние века

Тема 4.4. Основные черты западноевропейского феодализма

Тема 4.5. Культура Европы в средние века

Раздел 5. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 5.1. Образование Древнерусского государства

Тема 5.2. Раздробленность на Руси

Тема 5.3. Монгольские завоевания и их последствия

Тема 5.4. Образование единого русского государства

Раздел 6. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству

Тема 6.1. Россия в правление Ивана Грозного

Тема 6.2. Смутное время начала XVII века

Тема 6.3. Культура Руси конца XIII— XVII веков.

Раздел 7. Страны Запада и Востока в XVI — XVIII веке

Тема 7.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.

Тема 7.2. Возрождение и гуманизм в Западной Европе.

Тема 7.3. Становление абсолютизма в европейских странах

Тема 7.4. Страны Востока и Запада в XVI — XVIII веках.

Раздел 8. Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи

Тема 8.1. Россия в эпоху петровских преобразований.

Тема 8.2. Народные движения

Тема 8.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.

Тема 8.4. Русская культура XVIII века

Раздел 9. Становление индустриальной цивилизации

Тема 9.1. Промышленный переворот

Тема 9.2. Международные отношения

Раздел 10. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 10.1. Колониальная экспансия европейских стран.

Раздел 11. Российская империя в XIX веке

Тема 11.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.

Тема 11.2. Движение декабристов
Тема 11.3. Социальное и экономическое развитие России
Тема 11.4. Внешняя политика России во второй четверти XIX века
Тема 11.5. Отмена крепостного права в России
Тема 11.6. Экономическое развитие России во второй половине XIX века
Тема 11.7. Русская культура XIX века

Раздел 12. От Новой истории к Новейшей

Тема 12.1. Мир в начале XX века
Тема 12.2. Россия на рубеже XIX – XX веков
Тема 12.3. Россия в годы столыпинских реформ
Тема 12.4. Первая мировая война
Тема 12.5. Гражданская война в России

Раздел 13. Между мировыми войнами

Тема 13.1. Европа и США
Тема 13.2. Недемократические режимы
Тема 13.3. Международные отношения.
Тема 13.4. Образование СССР
Тема 13.5. Советское государство и общество в 1920 — 1930-е годы.

Раздел 14. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Тема 14.1. Накануне второй мировой войны
Тема 14.2. Первый период Второй мировой войны
Тема 14.3. Второй период Второй мировой войны
Тема 14.4. Итоги Второй мировой войны

Раздел 15. Мир во второй половине XX — начале XXI века

Тема 15.1. Холодная война
Тема 15.2. Страны Восточной Европы
Тема 15.3. Международные отношения
Тема 15.4. Глобализация мира

Раздел 16. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

Тема 16.1. СССР в послевоенные годы
Тема 16.2. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов
Тема 16.3. Политика гласности
Тема 16.4. Развитие советской культуры (1945-1991)

Раздел 17. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

Тема 17.1. Формирование российской государственности
Тема 17.2. Основные направления национальной политики
Тема 17.3. Политический кризис
Тема 17.4. Дифференцированный зачет

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, написание рефератов и докладов, создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Митрофанова Т.П.

**АННОТАЦИЯ
НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ
ОУД 06. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
	У. 2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
	У. 3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
Знать		
	З. 1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	З. 2	основы здорового образа жизни;
	З. 3	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
	З. 4	средства профилактики перенапряжения
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 117 часов, в том числе:

Всего занятий 117 часов:

Теоретического обучения 2 часа;

Практические занятия 115 часов;

Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1 Основные понятия системы физической культуры.

Раздел 2 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.

Тема 1 Входной контроль.

Тема 2 Лёгкая атлетика.

Тема 2.1 Бег на короткие и средние дистанции.

Тема 2.2 Бег на короткие и средние дистанции.

Тема 2.3 Эстафетный бег.

Тема 2.4 Эстафетный бег.

Тема 2.5 Метание.

Тема 2.6 Кроссовая подготовка.

Тема 2.7 Кроссовая подготовка.

Тема 3 Мини-футбол

Тема 3.1 Правила игры и жесты судьи в мини-футболе

Тема 3.2 Техника элементов.

Тема 3.3 Техника элементов.

Тема 3.4 Специальная физическая подготовка.

Тема 3.5 Тактика.

Тема 3.6 Учебно-тренировочные игры.

Тема 4 Баскетбол

Тема 4.1 Техника элементов игры в баскетбол.

Тема 4.2 Техника элементов игры в баскетбол.

Тема 4.3 Техника элементов игры в баскетбол.

Тема 4.4 Техника элементов игры в баскетбол.

Тема 4.5 Стритбол.

Тема 4.6 Учебно-тренировочные игры.

Тема 4.7 Эстафеты.

Тема 4.8 Учебно-тренировочные игры.

Тема 4.9 Тактика и техника игры в баскетбол.

Тема 4.10 Тактика и техника игры в баскетбол.

Тема 4.11 Техника броска с 3-х очковой линии.

Тема 4.12 Техника броска с 3-х очковой линии.

Тема 4.13 Учебно-тренировочные игры.

Тема 5 Гимнастика

Тема 5.1 Динамические упражнения.

Тема 5.2 Статические упражнения.

Тема 5.3 Соединение акробатических упражнений.

Тема 5.4 Развитие скоростно-силовых качеств.

Тема 5.5 Подведение итогов за I семестр (Зачет).

Тема 6 Атлетическая гимнастика

Тема 6.1 Развитие силовой выносливости.

Тема 6.2 Комплексное развитие физических качеств.

Тема 6.3 Развитие силовой способности.

Тема 6.4 Развитие физических качеств.

Тема 6.5 Развитие силовой способности.

Тема 6.6 Комплексное развитие физических качеств.

Тема 7 Лыжная подготовка

Тема 7.1 Техника лыжных ходов.

Тема 7.2 Техника лыжных ходов.

Тема 7.3 Техника лыжных ходов.

Тема 7.4 Техника лыжных ходов.

Тема 8 Волейбол

Тема 8.1 Правила игры и жесты судьи в волейболе.

Тема 8.2 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.3 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.4 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.5 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.6 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.7 Специальная физическая подготовка.

Тема 8.8 Тактика игры в волейбол

Тема 8.9 Тактика игры в волейбол.

Тема 8.11 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.10 Тактика игры в волейбол.

Тема 8.12 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.13 Техника элементов игры в волейбол.

Тема 8.14 Специальная физическая подготовка.

Тема 8.15 Специальная физическая подготовка.

Тема 8.16 Учебно-тренировочные игры.

Тема 8.17 Учебно-тренировочные игры.

Тема 8.18 Учебно-тренировочные игры.

Тема 8.19 Учебно-тренировочные игры.

Раздел 3 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов

Тема 1 Специальная адаптивная подготовка к труду.

Тема 2 Основные способы оказания неотложной помощи при травмах.

Тема 3 Развитие профессионально значимых физических качеств.

Тема 4 Профилактика вредных воздействий на организм на производстве.

Тема 5 Профилактика переутомления и сохранения высокой работоспособности.

Тема 6 Средства профилактики профзаболеваний.

Тема 7 Профилактика и коррекция нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.

Тема 8 Методы исследования функциональных возможностей организма

Тема 9 Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «ГТО»

Тема 10 Развитие профессионально значимых физических качеств.

Тема 11 Развитие профессионально значимых физических качеств.

Тема 12 Развитие профессионально значимых физических качеств.

Тема 13 Развитие профессионально значимых физических качеств.

Тема 14 Дифференцированный зачет

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;

– контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Игровой метод, написание рефератов, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: практические занятия, спортивные игры, тестовые задания.

Составитель: Тимофеев А.А.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Включает в себя паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	– овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
	У. 2	– самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
	У. 3	– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
	У. 4	– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
	У. 5	– формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
	У. 6	- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
	У. 7	- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
	У. 8	- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
Знать		
	3. 1	– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности

		как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
	3.2	– получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
	3.3	– сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
	3.4	– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
	3.5	– развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
	3.6	– формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
	3.7	– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
	3.8	- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан
	3.9	– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
Практический опыт		
	П.1	– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
	П.2	– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
	П.3	– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
	П.4	– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
	П.5	– формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
	П.6	– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
	П.7	- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
	П.8	– прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
	П.9	– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
	П.10	- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных

		инфекционных заболеваниях и их профилактике;
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 70 часов, в том числе:

Всего занятий 70 часов:

Теоретического обучения 60 часов;

Практические занятия 10 часов;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Введение

Тема 1.1. Здоровье. Здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Укрепление здоровья.

Тема 1.3. Вредные привычки и их профилактика

Тема 1.4. Курение и его влияние

Тема 1.5. Наркотики и наркомания

Тема 1.6. Репродуктивное здоровье

Тема 1.7. Взаимоотношения полов.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения

Тема 2.2. ЧС природного и техногенного характера.

Тема 2.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 2.3. Мероприятия по защите населения.

Тема 2.4. Инженерная защита.

Тема 2.5. Правовые основы организации защиты населения РФ от террористической угрозы

Тема 2.6. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России

Тема 3.2. Организационная структура ВС РФ

Тема 3.3. Огневая подготовка в ВС РФ

Тема 3.4. Разборки и сборки автомата Калашникова

Тема 3.5. Воинская обязанность граждан РФ

Тема 3.6. Строевая подготовка в ВС РФ

Тема 3.7. Воинское приветствие

Тема 3.8. Военнослужащий – защитник своего Отечества.

Тема 3.9. Воинская дисциплина

Тема 3.10. Как стать офицером российской армии.

Тема 3.11. Боевые традиции ВС России.

Тема 3.12 Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Тема 3.13 Символы воинской чести.

Раздел 4. Основы первой помощи

Тема 4.1. Основы первой помощи

Тема 4.2 .Искусственное дыхание

Тема 4.3. Реанимация

Дифференцированный зачет

6. В программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации рабочей программы дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

7. Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Методы: практические, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические занятия, самостоятельная работа.

Составитель: Александров Г.П

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧАЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл

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

– воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

– развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

– углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

– умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

– содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

– формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

– применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни

4. Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
	У. 2	анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
	У. 3	объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

	У. 4	раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
	У. 5	осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
	У. 6	оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
	У.7	формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
	У.8	подготовить устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
	У.9	применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам
Знать:		
	3. 1	биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
	3. 2	тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
	3. 3	необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
	3. 4	особенности социально-гуманитарного познания.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 78 часов, в том числе:

Всего занятий 78 часов:

Теоретического обучения 55 часов;

Практические занятия 23 часов;

6. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание

Раздел 1. Человек и общество

Тема 1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2 Деятельность человека

Тема 1.3 Самопознание
Тема 1.4 Самореализация личности
Тема 1.5 Общество как сложная система
Раздел 2. Духовная культура человека и общества
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества
Тема 2.2 Наука в современном мире
Тема 2.3 Образование в современном мире
Тема 2.4 Система образования в Российской Федерации
Тема 2.5 Мораль как элементы духовной культуры
Тема 2.6 Искусство как элементы духовной культуры
Тема 2.7 Религия как элементы духовной культуры
Раздел 3. Социальные отношения
Тема 3.1 Социальные отношения.
Тема 3.2 Социальные нормы и конфликты
Тема 3.3 Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи
Тема 3.4 Социальный конфликт.
Тема 3.5 Важнейшие социальные общности и группы
Тема 3.6 Этнические общности.
Тема 3.7 Семья как малая социальная группа.
Тема 3.8 Правовые отношения родителей и детей
Раздел 4. Политика
Тема 4.1 Понятие власти.
Тема 4.2 Внутренние и внешние функции государства
Тема 4.3 Участники политического процесса
Тема 4.4 Гражданское общество и государство
Тема 4.5 Выборы в демократическом обществе.
Тема 4.6 Политические партии и движения
Тема 4.7 Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации

7. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета правовых дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНА
ОУД.09 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
ФИЗИКА		
Уметь		
	У. 1	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества.
	У. 2	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей.
	У. 3	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих волновые и корпускулярные свойства света.
	У. 4	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих необратимость тепловых процессов, разбегание галактик.
	У. 5	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих: зависимость свойств вещества от структуры молекул,
	У. 6	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов.
	У. 7	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации,
	У.8	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих эволюцию живой природы.
	У. 9	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе.
	У. 10	Приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих влияние деятельности человека на экосистемы.
	У. 11	Объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для развития энергетики, транспорта и средств связи.
	У. 12	Объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для получения синтетических материалов с заданными свойствами.
	У. 13	Объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для создания биотехнологий
	У. 14	Объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для лечения инфекционных заболеваний.

	У. 15	Объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для охраны окружающей среды.
	У. 16	Выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика.
	У. 17	Выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде таблицы.
	У. 18	Выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде диаграммы.
	У. 19	Работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе:
	У. 20	Владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
	У. 21	Владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
	У. 22	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений.
	У. 23	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: энергосбережения.
	У. 24	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасного использования материалов и химических веществ в быту.
	У. 25	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: профилактики инфекционных заболеваний.
	У. 26	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: профилактики никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей.
	У. 27	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: осознанных личных действий по охране окружающей среды.
	У.28	Сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений.
	У.29	Сформированность умения применять естественно-научные знания для сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности.
	У.30	Сформированность умения применять естественно-научные знания для бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
Знать	3. 1	Смысл понятий: электромагнитные волны, квант.
	3. 2	Смысл понятий: эволюция Вселенной.
	3. 3	Смысл понятий: большой взрыв, Солнечная система, галактика.
	3. 4	Смысл понятий: периодический закон, химическая связь, химическая реакция.
	3. 5	Смысл понятий: макромолекула, белок, катализатор, фермент.
	3. 6	Смысл понятий: клетка, дифференциация клеток.
	3. 7	Смысл понятий: ДНК, вирус.
	3.8	Смысл понятий: биологическая эволюция.
	3.9	Смысл понятий: биоразнообразие, организм.
	3.10	Смысл понятий: популяция, экосистема.
	3.11	Смысл понятий: биосфера.
	3.12	Смысл понятий: энтропия, самоорганизация;
	3.13	Вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;
Формируемые компетенции		
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 108 часов, в том числе:

Всего занятий 108 часов:

Теоретического обучения 84 часа;

Лабораторные занятия 18 часов;

Практические занятия 3 часа.

5. Содержание дисциплины:

ФИЗИКА

Тема 1. Введение.

Раздел 2. Механика

Тема 2.1 Механическое движение. Относительность механического движения. Виды движения (равномерное, равноускоренное, периодическое) и их графическое описание.

Тема 2.2 Взаимодействие тел. Законы Ньютона

Тема 2.3 Закон всемирного тяготения. Невесомость

Тема 2.4 Исследование зависимости силы трения от веса тела

Тема 2.5 Закон сохранения импульса и реактивное движение.

Тема 2.6 Закон сохранения механической энергии.

Тема 2.7 Работа и мощность.

Тема 2.8 Механические колебания. Период и частота колебаний

Тема 2.9 Механические волны. Свойства волн.

Раздел 3. Молекулярная физика. Термодинамика

Тема 3.1 Атомно-молекулярное строение вещества Масса и размеры молекул

Тема 3.2 Тепловое движение. Температура как мера средней кинетической энергии частиц.

Тема 3.3 Модель идеального газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа.

Тема 3.4 Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы. Изо процессы

Тема 3.5 Опытная проверка закона Гей-Люссака

Тема 3.6 Работа газа.

Тема 3.7 Кристаллические и аморфные вещества. Жидкие кристаллы

Тема 3.8 Механические свойства твердых тел. Закон Гука.

Тема 3.9 Первый закон термодинамики. Второй закон термодинамики

Тема 3.10 КПД тепловых двигателей. Тепловые машины, их применение.

Тема 3.11 Молекулярная физика. Термодинамика

Раздел 4. Электродинамика

Тема 4.1 Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон Кулона

Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Закон Ома для участка цепи.

Тема 4.3 Сборка электрической цепи и измерение силы тока и напряжения на ее различных участках.

Тема 4.4 Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.

Тема 4.5 Измерение работы и мощности электрического тока. Расчет стоимости израсходованной энергии.

Тема 4.6 Магнитное поле тока и действие магнитного поля на проводник с током. Электродвигатель

Тема 4.7 Явление электромагнитной индукции

Тема 4.8 Наблюдение явлений электромагнитной индукции

Тема 4.9 Получение и передача электроэнергии. Проблемы энергосбережения

Тема 4.10 Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн

Тема 4.11 Свет как электромагнитная волна. Волновые свойства света

Тема 4.12 Инфракрасное, ультрафиолетовое и рентгеновское излучения. Шкала электромагнитных волн

Тема 4.13 Электродинамика

Раздел 5. Строение атома и квантовая физика

Тема 5.1 Корпускулярные свойства света. Фотоэффект. Теория фотоэффекта. Фотоны.

Тема 5.2 Строение атома. Планетарная модель атома и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом.

Тема 5.3 Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии.

Тема 5.4 Ядерная энергетика.

Тема 5.5 Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.

Тема 5.6 Повторение темы: «Строение атома и квантовая физика»

ХИМИЯ

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы химии.

Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева

Тема 1.3 Строение вещества.

Тема 1.4 Вода. Растворы

Тема 1.5 Химические реакции.

Тема 1.6 Классификация неорганических соединений и их свойства.

Тема 1.7 Металлы и неметаллы

Раздел 2. Органическая химия

Тема 2.1 Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2 Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3 Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4 Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.

Раздел 3. Химия и жизнь

Тема 3.1 Химия и организм человека

Тема 3.2 Химия в быту.

БИОЛОГИЯ С ОСНОВАМИ ЭКОЛОГИИ

Введение. Основы цитологии. Клеточная теория строения организмов

Раздел 1. Учение о клетке

Тема 1.1 Строение растительной и животной клетки

Тема 1.2 Химический состав клетки: неорганические вещества

Тема 1.3 Органические вещества клетки живых организмов: углеводы, белки и липиды.

Тема 1.4 Органические вещества. Нуклеиновые кислоты. ДНК, РНК. Генетический

код.

Тема 1.5 Эукариотическая клетка. Цитоплазма. Органоиды цитоплазмы. Клеточное ядро. Хромосомы. Неклеточные формы жизни. Вирусы

Раздел 2. Организм

Тема 2.1 Многообразие организмов. Обмен веществ и энергии. Энергетический обмен. Пластический обмен. Фотосинтез.

Тема 2.2 Деление клетки. Митоз

Тема 2.3 Размножение половое и бесполое. Образование половых клеток. Мейоз.

Тема 2.4 Индивидуальное развитие организмов.

Тема 2.5 Онтогенез человека

Раздел 3. Закономерности наследственности и изменчивости

Тема 3.1 Генетика. Моногибридное скрещивание. Дигибридное скрещивание.

Тема 3.2 Хромосомная теория наследственности. Сцепленное наследование. Генетика пола.

Тема 3.3 Изменчивость: наследственная и ненаследственная. Генетика и здоровье человека

Тема 3.4 Селекция: основные методы и достижения. Биотехнология: достижения и перспективы развития.

Раздел 4. Многообразие и эволюция органического мира

Тема 4.1 Развитие биологии в до дарвиновский период. Эволюционная теория Ч. Дарвина.

Тема 4.2 Вид. Критерии и структура. Лабораторная работа № 4 Описание особей одного вида по морфологическому критерию

Тема 4.3 Популяция. Факторы эволюции. Естественный отбор – главная движущая сила эволюции.

Адаптация организмов к условиям обитания. Видообразование

Тема 4.4 Доказательства эволюции органического мира.

Раздел 5. Происхождение жизни на Земле. Происхождение человека.

Тема 5.1 Происхождение жизни на Земле.

Тема 5.2 Происхождение человека.

Раздел 6. Экосистемы

Тема 6.1 Организм и среда. Экологические факторы среды. Абиотические и биотические факторы среды.

Тема 6.2 Структура экосистем. Пищевые связи. Круговорот веществ и энергии в экосистемах. Влияние человека на экосистему.

Раздел 7. Биосфера.

Тема 7.1 Биосфера – глобальная экосистема. Роль живых организмов в биосфере. Биосфера и человек

Тема 7.2 Антропогенные изменения в Братском районе.

6. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

8. Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

В процессе изучения учебной дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: лекции-визуализации, проектные, семинарские, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, практико-ориентированные задания, проектная

деятельность, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов является неотъемлемой частью учебного процесса.

Практическая направленность обучения, формирование знаний, обеспечивающие обучающимся успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Виды учебной работы: лекции, консультации, работа с контурными картами, деловые игры, семинары, исследования, контрольные работы.

Составители: Дубынина В.В.
Высоких А.В.
Кургуз О.Ф.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 ГЕОГРАФИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У.1	Объяснение междисциплинарных связей географии.
	У.2	Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии
	У.3	Умение показывать на карте различные страны мира.
	У.4	Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира.
	У.5	Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира.
	У.6	Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития.
	У.7	Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития
	У.8	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека.
	У.9	Выделение различных типов природопользования.
	У.10	Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира.
	У11	Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов.
	У12	Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана
	У13	Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения.
	У14	Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны.
	У15	Умение называть основные показатели качества жизни населения.
	У16	Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения.
	У17	Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения.
	У18	Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения.
	У19	Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения.
	У20	Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы
	У21	Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и

		«международное кооперирование».
	У22	Выделение характерных черт современной научнотехнической революции.
	У23	Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
	У24	Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности.
	У25	Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития
	У26	Выделение характерных черт «зеленой революции».
	У27	Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства.
	У28	Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья.
	У29	Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира
	У30	Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях.
	У31	Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов.
	У32	Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения.
	У33	Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей
	У34	Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров.
	У35	Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог.
	У36	Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира.
	У37	Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма.
	У38	Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности.
	У39	Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами
	У40	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы.
	У41	Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.
	У42	Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов.
	У43	Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.
	У44	Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы.
	У45	Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании
	У46	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии.
	У47	Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.
	У48	Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.
	У49	Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.

	У50	Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.
	У51	Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии.
	У52	Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии
	У53	Умение показывать на карте различные страны Африки.
	У54	Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения.
	У55	Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки.
	У56	Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки
	У57	Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки.
	У58	Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.
	У59	Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США.
	У60	Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США
	У61	Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки.
	У62	Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.
	У63	Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов.
	У64	Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения.
	У65	Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения.
	У66	Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки.
	У67	Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки.
	У68	Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике
	У69	Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании.
	У70	Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы
	У71	Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России.
	У72	Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России.
	У73	Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России
	У74	Выделение глобальных проблем человечества.
	У75	Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения
Знать		
	3.1	Источники географической информации
	3.2	Название традиционных и новых источников географической информации.
	3.3	основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

	3.4	особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания;
	3.5	численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
	3.6	географические особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей;
	3.7	географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда;
	3.8	географические аспекты глобальных проблем человечества;
	3.9	особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;
Формируемые компетенции		
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

Всего занятий 36 часов:

Теоретического обучения 32 часа;

Практические занятия 4 часа;

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение.

Раздел 1. Общая характеристика мира

Тема 1.1 Политическое устройство мира.

Тема 1.2. География мировых природных ресурсов.

Тема 1.3 География населения мира

Тема 1.4 Трудовые ресурсы. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Тема 1.5 Размещение населения

Тема 1.6 Мировое хозяйство

Тема 1.5 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства.

Тема 1.6. География вторичной сферы мирового хозяйства.

Тема 1.7 География третичной сферы мирового хозяйства.

Раздел 2 Региональная характеристика мира.

Тема 2.1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы.

Тема 2.2 Германия и Великобритания

Тема 2.3 География населения и хозяйства Зарубежной Азии.

Тема 2.4 Япония, Китай и Индия - ведущие страны Зарубежной Азии.

Тема 2.5 География населения и хозяйства Африки.

Тема 2.6 География населения и хозяйства Северной Америки.

Тема 2.7 География населения и хозяйства Латинской Америки.

Тема 2.8 География населения и хозяйства Австралии и Океании

Раздел 3 Россия в современном мире

Тема 3.1 Россия в современном мире

Раздел 4 Глобальные проблемы человечества.

Тема 4.1 Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Дифференцированный зачет

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, практические и контрольные работы, тестовые задания.

Составитель: Дубынина В.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 ЭКОЛОГИЯ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У.1	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм.
	У.2	Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
	У.3	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду
	У.4	Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу
	У.5	Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища.
	У.6	Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
	У.7	Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость.
	У.8	Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде
	У.9	Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу
	У.10	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране
Знать		
	3.1	Знакомство с объектом изучения экологии.
	3.2	Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере
	3.3	Знакомство с предметом изучения социальной экологии.
	3.4	Знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов.
	3.5	Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды
	3.6	Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека.
	3.7	Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города
	3.8	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности
	3.9	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения.
	3.10	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».

	3.11	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.
Практический опыт		
	П.1	Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.
	П.2	Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования
Формируемые компетенции		
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.:

Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

Всего занятий 36 часов:

Теоретического обучения 29 часов;

Практические занятия 6 часов;

Промежуточная аттестация: экзамен

Консультации 6 часов;

Экзамен 6 часов;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общая экология

Тема 1.1.Окружающая среда как целостная и сбалансированная система

Тема 1.2.Экологическая ситуация в мире и в России.

Тема 1.3.Воздействие человека на экосистемы

Тема 1.4.Антропогенное воздействие на биосферу.

Тема 1.5.Окружающая среда как целостная и сбалансированная система

Тема 1.6.Глобальные проблемы экологии

Тема 1.7.Природные ресурсы биосферы

Тема 1.8.Энергосбережение.

Тема 1.9.Загрязнение.

Тема 1.10.Глобальные проблемы экологии

Раздел 2 Прикладная экология

Тема 2.1.Антропогенное воздействие на оболочки Земли.

Тема 2.2.Экологические последствия загрязнения.

Тема 2.3.Природная вода и ее распространение.

Тема 2.4.Источники загрязнения водоемов

Тема 2.5.Рациональное использование водных ресурсов

Тема 2.6.Полезные ископаемые

Тема 2.7.Направления по рациональному использованию и охране недр

Тема 2.8.Почва, ее состав и строение.

Тема 2.9.Обитатели почвы и их значение

Тема 2.10.Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране.

Тема 2.11.Антропогенное воздействие на лесные ресурсы планеты и его последствия.

Тема 2.12. Рациональное использование, воспроизводство и охрана лесов России.

Тема 2.13. Экологические проблемы региона

Тема 2.14. Особо охраняемые территории региона

Тема 2.15. Антропогенные формы ландшафтов

Тема 2.15. Антропогенное воздействие на оболочки Земли.

Раздел 3. Экологическая защита и охрана окружающей среды

Тема 3.1. Основные принципы охраны окружающей среды.

Тема 3.2. Основные положения рационального природопользования.

Тема 3.3. Современные биотехнологии охраны окружающей среды

Тема 3.4. Качество окружающей природной среды и его нормирование

Тема. 3.5. Основы экологического права

Тема. 3.6. Методы экологического регулирования

Тема. 3.7. Разделы экономического паспорта предприятия

Тема. 3.8. Мониторинг как система наблюдений и контроля окружающей среды.

Тема. 3.9. Экологическая безопасность

Тема 3. 10. Новые эколого – экономические подходы в природоохранной деятельности

Тема 3. 11. Экологическая защита и охрана окружающей среды

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания.

Составитель: Дубынина В.В.

АННОТАЦИЯ НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ ОУД 12В АСТРОНОМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Повар, кондитер, входящей в область профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	-определить экваториальные координаторы звезд: склонение и прямое восхождение по карте звездного неба. По карте звездного неба описывать вид звездного неба
Знать		
	З. 1	что изучает астрономия, её связь с другими науками, значение астрономии, созвездия величины, экваториальные координаты звезд, изменение вида звездного неба в течение суток и в течение года;
	З. 2	законы Кеплера, методы определения расстояния до небесных тел, природу Луны, особенности планет земной группы и планет – гигантов, малые тела Солнечной системы, общие сведения о Солнце, строение атмосферы Солнца, влияние Солнца на Землю;
	З. 3	физическую природу звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, массы, плотности), двойные звезды, физические переменные, новые и сверх новые звезды, нашу Галактику и другие галактики.
Формируемые компетенции		
	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

Всего занятий 36 часов:

Теоретического обучения 28 часов;

Практические занятия 8 часов;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение в астрономию.

- 1.1. Предмет и методы астрономии
- 1.2. Звездное небо
- 1.3. Изменение вида звездного неба в течение суток
- 1.4. Изменение вида звездного неба в течении года
- 1.5. Способы определения географической широты
- 1.6. Основы счета времени

Раздел 2. Строение солнечной системы.

- 2.1. Видимое движение планет
- 2.2 Развитие представлений о развитии Солнечной системы
- 2.3 Законы Кеплера
- 2.4 Обобщение и уточнение законов Кеплера Ньютоном
- 2.5 Определение расстояний до тел Солнечной системы размеров этих небесных тел
- 2.6 Решение задач по теме «Строение солнечной системы»

Раздел 3. Физическая природа тел солнечной системы.

- 3.1 Система «Земля-Луна». Природа Луны
- 3.2 Планеты земной группы
- 3.3 Планеты-гиганты
- 3.4 Астероиды и метеориты
- 3.5 Кометы и метеоры

Раздел 4. Солнце и звезды

- 4.1 общие сведения о Солнце
- 4.2 Строение атмосферы Солнца
- 4.3. Внутреннее строение Солнца
- 4.4 Солнце и жизнь земли
- 4.5 Расстояния до звезд
- 4.6 Пространственные скорости звезд
- 4.7 Физическая природа звезд
- 4.8 Связь между физическими характеристиками звезд
- 4.9 Двойные звезды
- 4.10 Физические, переменные, новые и сверхновые звезды

Раздел 5. Строение и эволюция Вселенной

- 5.1 Наша Галактика
 - 5.2 Другие Галактики
 - 5.3 Метагалактика
 - 5.4 Происхождение и эволюция Галактик
 - 5.5 Происхождение планет
 - 5.6 Млечный путь и Галактика
 - 5.7 Радиогалактики и квазары
 - 5.8 Проблема внеземных цивилизаций. Жизнь и разум во вселенной.
- Дифференцированный зачет

6. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ.

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы,
тестовые задания

Составитель: Кургуз О.Ф.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.13 ИНФОРМАТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в профильный общеобразовательный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
	У. 2	умение отличать представление информации в различных системах счисления
	У. 3	умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке
	У. 4	умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах
	У. 5	умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств.
	У. 6	умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов.
	У. 7	реализация антивирусной защиты компьютера
	У. 8	использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки
	У. 9	умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.
	У. 10	владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
	У. 11	умение работать с базами данных
	У. 12	умение работать с библиотеками программ
	У. 13	умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач
	У. 14	умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов
	У. 15	умение использовать почтовые сервисы для передачи информации.
Знать		
	З. 1	владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира.
	З. 2	выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения.
	З. 3	знание нормам информационной этики и права.
	З. 4	знание о дискретной форме представления информации

	3. 5	знание способов кодирования и декодирования информации
	3. 6	знание свойств алгоритма и способов представления.
	3. 7	представление о компьютерных моделях.
	3. 8	знание основных устройств подключаемых к компьютеру
	3. 9	знание возможностей прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности.
	3. 10	знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей.
	3. 11	представление о способах создания и сопровождения сайта.
	3. 12	понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки 100 часов

Всего занятий 100 часов:

Теоретического обучения 20 часов;

Практические занятия 80 часов;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1 Основные этапы развития информационного общества

Тема 1.2 Правовые нормы, относящиеся к информации

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации

Тема 2.2. Представление информации в двоичной системе счисления

Тема 2.3 Алгоритмы и способы их описания

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 3.1 Архитектура компьютеров

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1 Возможности настольных издательских систем

Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий

Дифференцированный зачет

6. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (решение примеров по образцу), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составители: Ермашонок Н.М.
Пермякова Е.Ю.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.14 ЭКОНОМИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в область профессиональной деятельности 43.00.00. Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в профильный общеобразовательный цикл ППССЗ

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 14 Экономика обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	<i>приводить примеры:</i> факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
	У. 2	<i>описывать:</i> действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
	У. 3	<i>использовать:</i> приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для получения и оценки экономической информации; составления семейного бюджета; оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.
Знать	3. 1	функции денег
	3. 2	банковскую систему
	3. 3	причины различий в уровне оплаты труда
	3. 4	основные виды налогов
	3. 5	организационно-правовые формы предпринимательства,
	3. 6	виды ценных бумаг
	3.7	факторы экономического роста
Формируемые компетенции		
	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.
	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
	ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
	ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 72 часа

Обязательная аудиторная нагрузка:

Всего 72 часа;

Практические занятия 12 часов;

2. Содержание дисциплины:

Введение. Понятие экономики. Основы хозяйственной жизни человечества

Раздел 1. Экономика и экономическая наука

Тема 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов

Тема 1.2. Факторы производства. Прибыль и рентабельность.

Тема 1.3. Выбор и альтернативная стоимость

Тема 1.4. Типы экономических систем

Тема 1.5. Собственность и конкуренция

Тема 1.6 Экономическая свобода. Значение специализации и обмена

Раздел 2. Семейный бюджет

Тема 2.1. Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения. Страхование.

Раздел 3. Товар и его стоимость

Тема 3.1. Товар и его стоимость

Раздел 4. Рыночная экономика

Тема: 4.1 Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры

Тема 4.2. Экономика предприятия. Организационно-правовые формы

Тема 4.3. Организация производства

Тема 4.4. Издержки. Выручка

Раздел 5. Труд и заработная плата

Тема 5.1. Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда

Тема 5.2. Безработица. Политика государства в области занятости

Тема 5.3. Наемный труд и профессиональные союзы

Раздел 6. Деньги и банки

Тема 6.1. Деньги и их роль в экономике

Тема 6.2. Банковская система.

Тема 6.3. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок

Тема 6.4. Инфляция и ее социальные последствия

Раздел 7. Государство и экономика

Тема 7.1. Роль государства в экономике.

Тема 7.2. Налоги. Система и функции налоговых органов

Тема 7.3. Государственный бюджет. Государственный долг

Тема 7.4 Понятие ВВП. Экономический рост. Экономические циклы.

Тема 7.5. Основы денежно-кредитной политики государства

Раздел 8. Международная экономика

Тема 8.1 Международная торговля и мировой рынок.

Тема 8.2. Валюта. Обменные курсы валют

Тема 8.3. Глобализация мировой экономики

Тема 8.4. Особенности современной экономики России

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины

– контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

Составитель: Карпова Н.И.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.15 ПРАВО

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм..

Включает в себя паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в профильный общеобразовательный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);
	У. 2	основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;
	У. 3	объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
	У. 4	различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
	У. 5	приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;
Знать		
	3. 1	права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

4. Объем образовательной нагрузки 85 часов, в том числе:

Всего занятий 85 часов:

Теоретического обучения 65 часов;
Практическое занятие 20 часов;

5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.15 Право

Раздел 1. Юриспруденция как важная общественная наука

Тема 1.1 Роль права в жизни человека и общества

Раздел 2. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 2.1 Теоретические основы права как системы

Тема 2.2 Нормативный правовой акт

Раздел 3. Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности

Тема 3.1 Юридические факты как основание правоотношений

Тема 3.2 Юридическая ответственность

Раздел 4. Государство и право

Тема 4.1 Понятие государства и его признаки

Тема 4.2 Государственное устройство.

Тема 4.3 Основы конституционного права Российской Федерации

Раздел 5. Правосудие и правоохранительные органы

Тема 5.1 Государственная защита прав человека

Тема 5.2 Правоохранительные органы Российской Федерации

Раздел 6. Гражданское право

Тема 6.1 Понятие и сущность гражданского права

Тема 6.2 Понятие договора и его содержание.

Тема 6.3 Понятие сделки и ее виды

Тема 6.4 Гражданско-правовая ответственность

Раздел 7. Защита прав потребителей

Тема 7.1 Права потребителей.

Раздел 8. Правовое регулирование образовательной деятельности

Тема 8.1 Система образования.

Тема 8.1 Основные правила поведения в сфере образования.

Раздел 9. Семейное право и наследственное право

Тема 9.1 Наследование

Тема 9.2 Заключение и расторжение брака

Тема 9.4 Правовые взаимоотношения родителей и детей

Раздел 10. Трудовое право

Тема 10.1 Понятие трудового права

Тема 10.2 Взаимоотношения работников и работодателей

Тема 10.3 Трудовые споры и дисциплинарная ответственность

Тема 10.4 Правовое регулирование труда несовершеннолетних.

Раздел 11. Административное право и административный процесс

Тема 11.1 Административное право и административные правоотношения

Тема 11.2 Административные правоотношения

Тема 11.3 Административное наказание

Раздел 12. Уголовное право и уголовный процесс

Тема 12.1 Понятие уголовного права

Тема 12.2 Уголовная ответственность

Тема 12.4 Уголовная ответственность несовершеннолетних

Тема 12.5 Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля

Раздел 13. Международное право как основа взаимоотношений государств мира

Тема 13.1 Понятие международного права

6. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета правовых дисциплин.

7. Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16в ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ является вариативной и входит в общеобразовательный цикл.

3 Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	применять теоретические знания для решения конкретных практических задач
	У. 2	определять объект исследования, формулировать цель, составлять план проекта
	У. 3	осуществлять сбор, изучение и обработку информации
	У. 4	анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов
	У. 5	формулировать выводы и делать обобщения
	У. 6	работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования
	У. 7	соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ
Знать		
	3. 1	методика выполнения проектной работы. Общая структура и научный аппарат проектной работы
	3. 2	этапы теоретической и экспериментальной проектной работы
	3. 3	техника эксперимента и обработка его результатов
	3. 4	способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов. Способы представления результатов проектной работы
	3. 5	методы научного познания
	3. 6	основные критерии оценки проектной работы
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки 39 часов, в том числе:

Всего занятий _39_ часов:

Теоретического обучения 23 часа;

Практические занятия 16 часов.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности

Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека

Тема 1.2. Виды проектов

Тема 1.3. Основные методы и этапы исследовательского процесса

Раздел 2. Разработка индивидуального проекта

Тема 2.1. Структура проектной работы

Тема 2.2. Центральная тема исследования

Тема 2.3 Объект и предмет исследования.

Тема 2.4 Апробация работы.

Тема 2.5.Правила оформления проектной работы

Тема 2.6 Основные правила оформления приложений.

Раздел 3. Представление результатов исследовательской работы

Тема 3.1. Презентация проектных работ. Технология публичного выступления

Тема 3.2 Оценка успешности выполнения проектной работы

Тема 3.3. Дифференцированный зачет

6. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

7. Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

лекции-визуализации, проектные, семинарские, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, практико-ориентированные задания, проектная деятельность, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы, работа в сети Интернет, с использованием средств ИКТ, консультации, проекты, исследования.

Составитель: Высоких А.В.

АННОТАЦИЯ НА ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.13в ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У.1	-понимать устройства банковской системы в России, её значимости для каждого человека;
	У.2	-осознавать, что вступление в отношения с банком должно осуществляться не спонтанно, под воздействием рекламы, а по действительной необходимости и со знанием способов взаимодействия;
	У.3	-понимать необходимость оценки своего финансового состояния и возможностей при взятии кредита как дополнительного финансового обязательства;
	У.4	-ответственно относиться к семье — стремиться к повышению её благосостояния путём правильного использования услуг финансовых организаций и осознанного неприятия рисков, связанных с получением этих услуг
	У.5	-понимать существования рисков в окружающем мире и возможности их снижения через систему страхования
	У.6	-бережно, ответственно и компетентно относиться к своему здоровью посредством инвестирования в него денежных средств, в том числе с использованием такой услуги, как добровольное медицинское страхование;
	У.7	-иметь гражданскую позицию активного и ответственного члена российского общества, осознающего как своё право на получение пенсии, так и обязанность получать не «серую», а официальную зарплату
	У.8	-готовность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности по нахождению способов увеличения своей будущей пенсии.
	У.9	-осознавать, что нужно не только полагаться на государственную пенсионную систему, но и создавать свои программы накопления средств на старость, в том числе используя страхование жизни;
	У.10	нравственное сознание и поведение в отношении уплаты налогов, основанное на понимании того, на что идут налоги в государстве;
	У.11	ответственное отношение к семье, связанное с пониманием необходимости своевременной уплаты налогов и осознанным неприятием рисков,
Знать	3.1	-оценивать надёжность банка
	3.2	-оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи и связанные с этим риски
	3.3	-оценивать необходимость приобретения жилья в ипотеку

	3.4	-различать средства граждан в банках, которые застрахованы Системой страхования вкладов (ССВ), от тех средств, которые не застрахованы ССВ;
	3.5	-учитывать сумму страхового лимита при размещении денежных средств на банковских депозитах;
	3.6	-сохранять свои сбережения в периоды высокой инфляции;
	3.7	-распознавать различные виды финансового мошенничества;
	3.8	-отслеживать в Интернете информацию об инфляции, изменении валютного курса и экономических кризисах и учитывать её при принятии собственных финансовых решений, связанных с расходами и сбережениями
	3.9	-оценивать риски предлагаемых вариантов инвестирования денежных средств
	3.10	-страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
	3.11	-рассчитывать пенсионные отчисления со своей официальной зарплаты в ПФР и в НПФ;
	3.12	-проверять состояние своего лицевого счёта в ПФР;
	3.13	-определять приблизительный размер будущей пенсии и его возможные изменения, пользуясь пенсионным калькулятором
	3.14	-делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах (НПФ);
	3.15	-отличать налоги, которые платят физические лица, от налогов, которые платят юридические лица;
	3.16	-рассчитывать величину подоходного налога (НДФЛ)
Формируемые компетенции		
	ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
	ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
	ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
	ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

Всего занятий 36 часов:

Теоретического обучения 10 часов;

Практические занятия 26 часов;

Промежуточная аттестация: зачет.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Банки и чем они могут быть полезны.

Тема 1.1 Банковская система РФ.

Раздел 2. Риски в мире денег: как защититься от разорения.

Тема 2.1 Финансовые риски и способы защиты от них

Раздел 3. Страхование

Тема 3.1 Страхование как способ сокращения финансовых потерь.

Раздел 4. Пенсионная система.

Тема 4.1. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости.

Раздел 5. Налоги: почему их надо платить чем грозит неуплата

6. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

7. Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций

Методы: практические (лекции с проблемным изложением), ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Иванова Т.С.