

АННОТАЦИЯ

к основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплины общеобразовательного цикла (базовые)

ОДБ.01 Русский язык и литература

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

- совершенствовать общеучебные умения и навыки обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Язык и речь. Язык и речь. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность.

Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Фонетическая система русского языка. Орфоэпия русского языка. Орфография русского языка.

Раздел 3. Лексика и фразеология. Лексика русского языка. Фразеология русского языка.

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография. Морфемика русского языка. Словообразовательные нормы. Принципы русской орфографии.

Раздел 5. Морфология и орфография. Морфология русского языка. Имя существительное. Имя прилагательное. Глагол. Особые формы глагола – причастие, деепричастие. Имя числительное. Местоимение. Наречие. Слова категории состояния. Служебные части речи.

Раздел 6. Синтаксис и пунктуация. Словосочетание как единица синтаксиса. Простое предложение. Сложное предложение.

Раздел 7. Функциональные стили речи. Функциональные стили речи. Функционально – смысловые типы речи. Текст как произведение речи.

ОДБ.01 Русский язык и литература. Литература

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

- **освоение** знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;
- **знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- **развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явле-

ний, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

- **воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- **применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Литература 19 века Введение. Раздел 1. Русская литература первой половины 19 века. Тема 1.1. Обзор литературы первой половины 19 века. Тема 1.2. Пушкин А.С. Тема 1.3. Лермонтов М.Ю. Тема 1.4. Гоголь Н. В.

Раздел 2. Русская литература второй половины 19 века Введение. Тема 2.1. Островский Н. А. Тема 2.2. Гончаров И. А. Тема 2.3. Тургенев И. С. Тема 2.4. Н.Г. Чернышевский. Тема 2.5. Ф. И. Тютчев. Тема 2.6. А. А. Фет Тема 2.7. Н.А. Некрасов. Тема 2.8. Н. С. Лесков. Тема 2. 9. М. Е. Салтыков – Щедрин. Тема 2.10. Ф. М. Достоевский. Тема 2.11. Л. Н. Толстой Тема 2.12. А. П. Чехов Тема 2.14. Зарубежная литература.

Литература 20 века Введение. Раздел 1. Русская литература на рубеже веков

Тема 1.1. И. А. Бунин Тема 1.2. А. И. Куприн

Раздел 2. Литература начала 20 века. Тема 2.1. «Серебряный век» русской поэзии. Тема 2.2. А.А. Блок Тема 2.3. Н. С. Гумилев. Тема 2.4. И. Северянин. Тема 2.5. М. И. Цветаева Тема 2.6. О. Э. Мандельштам Тема 2.7. С. А. Есенин Тема 2.8. В.В. Маяковский Тема 2.9. Богатство поэзии Серебряного века. Тема 2.10. А. М. Горький

Раздел 3. Литература 20 века (обзор). Тема 3.1. Литература 20 – х годов. Обзор. Тема 3.2. И. Э. Бабель Тема 3.3. Е. И. Замятин. Тема 3.4. А.А. Фадеев.

Раздел 4. Литература 30- начала 40 – х годов. Тема 4.1. Характеристика эпохи 30 – х годов. Тема 4.2. А. П. Платонов Тема 4.3. М. А. Булгаков Тема 4 .4. М. А. Шолохов Тема 4.5. Литература периода Великой Отечественной Войны.

Раздел 5. Литература 50 – 80 годов. Тема 5.1. Обзор литературы 50 – 80 – х годов. Тема 5.3. Человек и земля в современной литературе. Тема сложной судьбы в повести Распутина В. «Прощание с Матерой» Тема 5.4. Тема нравственных ценностей в произведениях современных писателей: Ч. Айтматов «Плаха», В. Астафьев «Царь - рыба» Тема

5.5. ГУЛАГ в судьбе народа и его отражение в литературе. Творчество Солженицына За-чет по разделу «Литература 50 – 80 – х годов». Тема 5.6. Основные направления и тенден-ции развития современной литературы.

ОДБ.02 Иностранный язык

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессио-нальной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образо-вательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: владеть лексическим материалом (1200-1400 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов; работать с де-ловой документацией; вести деловое профессиональное общение; составлять аннотацию и реферирование текстов.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основное содержание. Тема 1.1. Введение. Тема 1.2. Знакомство. Тема 1.3 Моя визитная карточка. Описание человека. Тема 1.4. Межличностные отношения. Тема 1.5 Мой дом – моя крепость. Тема 1.6 Распорядок дня студента Тема 1.7 Хобби. До-суг. Тема 1.8 Город. Деревня. Тема 1.9 Жизнь – приключение. Тема 1.10 Спорт и здоровый образ жизни. Тема 1.11 Экскурсии и путешествия Тема 1.12 Моя родина. Тема 1.13 Ан-глийский повсюду. Тема 1.14 Научно – технический прогресс. Тема 1.15 Наш меняющий-ся мир.

Раздел 2. Профессионально ориентированное обучение. Тема 2.1 Достижения и инновации в области науки и техники. Тема 2.2 Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Тема 2.3 Компьютерные технологии. Тема 2.4 Отраслевые выставки.

ОДБ.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Алгебра. Развитие понятия о числе. Целые и рациональные числа. Действительные числа. Корни, степени и логарифмы. Прямые и плоскости в пространстве. Комбинаторика. Координаты и векторы. Основы тригонометрии. Функции и графики. Многогранники и круглые тела. Начала математического анализа. Интеграл и его применение. Элементы теории вероятностей и математической статистики. Уравнения и неравенства. Повторение. Подготовка к экзамену.

Раздел 2. Геометрия. Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники. Тела и поверхности вращения. Измерения в геометрии. Координаты и векторы.

ОДБ.04 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09

Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и ее последствия.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира. Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока. Древняя Греция. Древний Рим. Культура и религия Древнего мира.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Византийская империя. Восток в Средние века. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековый западноевропейский город. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Зарождение централизованных государств в Европе. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси. Раздробленность на Руси. Древнерусская культура. Монгольское завоевание и его последствия. Начало возвышения Москвы. Образование единого Русского государства.

Раздел 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству. Россия в правление Ивана Грозного. Смутное время начала XVII века. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Культура Руси конца XIII— XVII веков.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI— XVIII веках. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация. Становление абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII— XVIII веках. Страны Востока в XVI—XVIII веках. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Международные отношения в XVII— XVIII веках. Развитие европейской культуры и науки в XVII— XVIII веках. Эпоха просвещения. Война за независимость и образование США. Французская революция конца XVIII века.

Раздел 7. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи. Россия в эпоху петровских преобразований. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Русская культура XVIII века.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации. Промышленный переворот и его последствия. Международные отношения. Политическое развитие стран Европы и Америки. Развитие западноевропейской культуры.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония.

Раздел 10. Российская империя в XIX веке. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Движение декабристов. Внутренняя политика Николая I. Общественное движение во второй четверти XIX века. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Внешняя политика России во второй половине XIX века. Русская культура XIX века.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей. Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века. Россия на рубеже XIX— XX веков. Революция 1905—1907 годов

в России. Россия в период столыпинских реформ. Серебряный век русской культуры. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Первая мировая война и общество. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Октябрьская революция в России и ее последствия. Гражданская война в России.

Раздел 12. Между мировыми войнами. Европа и США. Недемократические режимы. Турция, Китай, Индия, Япония. Международные отношения. Культура в первой половине XX века. Новая экономическая политика в Советской России. Индустриализация и коллективизация в СССР. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Советская культура в 1920—1930-е годы.

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Накануне мировой войны. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Второй период Второй мировой войны.

Раздел 14. Мир во второй половине XX— начале XXI века. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной Европы. Крушение колониальной системы. Индия, Пакистан, Китай. Страны Латинской Америки. Международные отношения. Развитие культуры.

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы 1945—1991 годов. СССР в послевоенные годы. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. СССР в годы перестройки. Развитие советской культуры (1945—1991 годы).

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков. Формирование российской государственности.

ОДБ.05 ОБЖ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

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

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. 1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. 1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. 1.4. Вредные привычки. 1.5. Правила и безопасность дорожного движения. 1.6. Репродуктивное здоровье. 1.7. Правовые основы взаимоотношения полов.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций. 2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. 2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 2.4. Гражданская оборона. 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. 2.6. Организация инженерной защиты населения. 2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы. 2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. 2.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта. 2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность. 3.1. История создания Вооруженных Сил России. 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. 3.3. Воинская обязанность. 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. 3.5. Призыв на военную службу. 3.6. Прохождение военной службы по контракту. 3.7. Альтернативная гражданская служба. 3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. 3.9. Воинская дисциплина и ответственность. 3.10. Как стать офицером Российской армии. 3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. 3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Раздел 4. Основы медицинских знаний. 4.1. Понятие первой помощи. 4.2. Понятие травм и их виды. 4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. 4.4. По-

нятие и виды кровотечений. 4.5. Первая помощь при ожогах. 4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. 4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. 4.8. Первая помощь при отравлениях. 4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. 4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. 4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. 4.12. Основы ухода за младенцем.

ОДБ.06 Физика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

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

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Механика. Введение. Тема 1. Кинематика Тема 2. Законы механики Ньютона Тема 3. Законы сохранения в механике

Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики. Тема 4. Основы молекулярно-кинетической теории. Тема 5. Основные понятия и законы термодинамики. Тема 6. Свойство газов, жидкостей, твёрдых тел. Лабораторно-практическое занятие

Раздел 3. Основы электродинамики. Тема 7. Электрическое поле Тема 8. Законы постоянного тока Тема 9. Электрический ток в различных средах Тема 10. Магнитное поле Тема 11. Электромагнитная индукция.

Раздел 4. Колебания и волны. Тема 12. Механические колебания. Тема 13. Электромагнитные колебания. Тема 14. Электромагнитные волны.

Раздел 5. Оптика. Тема 15. Геометрическая оптика. Тема 16. Волновые свойства света

Раздел 6. Элементы квантовой физики. Тема 17. Основы теории относительности Тема 18. Световые кванты. Тема 19. Атомная физика.

Раздел 7. Эволюция Вселенной.

ОДБ.07 Обществознание (включая экономику и право)

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

Введение **Раздел 1. Человек и общество** Тема 1.1 Природа человека, врождённые и приобретённые качества. Тема 1.2 Общество как сложная система.

Раздел 2. Духовная культура человека и общества Тема 2.1 Духовная культура личности и общества. Тема 2.2 Наука и образование в современном мире. Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.

Раздел 3. Экономика. Тема 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Тема 3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.

Раздел 4. Социальные отношения Тема 4.1 Социальная роль и стратификация. Тема 4.2 Социальные нормы и конфликты. Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы.

Раздел 5. Политика. Тема 5.1 Политика и власть. Государство в политической системе. Тема 5.2 Участники политического процесса.

Раздел 6. Право. Тема 6.1 Правовое регулирование общественных отношений. Тема 6.2 Основы конституционного права Р.Ф Тема 6.3 Отрасли российского права.

ОДБ.08 География

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

- **освоение системы географических знаний** о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путях их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;
- **овладение умениями** сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкономических процессов и явлений;
- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- **воспитание** патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
- **использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Политическое устройство мира. Тема 1.1 Политическая карта мира. 1.2 Типология стран по уровню социально-экономического развития.

Раздел 2. География мировых природных ресурсов. Тема 2.1 Взаимодействие человеческого общества и природной среды. 2.2 Природные ресурсы: виды и особенности размещения. 2.3 Проблемы и пути решения природоохранных проблем.

Раздел 3. География населения мира. Тема 3.1 Численность, воспроизводство,

половая и возрастная структура населения. 3.2 Качество жизни населения. Трудовые ресурсы и занятость населения. 3.3 Расовый, этнический и религиозный состав населения. Урбанизация..

Раздел 4. Мировое хозяйство. Тема 4.1 этапы становления и развития мирового хозяйства. 4.2 Современные особенности развития мирового хозяйства.

Раздел 5. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. Тема 5.1 Мировое сельское и лесное хозяйство, лесозаготовка и рыболовство. 5.2 Горнодобывающая промышленность.

Раздел 6. География вторичной сферы мирового хозяйства. Тема 6.1 Топливно-энергетический комплекс. 6.2 Metallургический комплекс. 6.3 Машиностроение. 6.4 Химическая, лесная и легкая промышленность.

Раздел 7. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. 7.1 Транспортный комплекс. 7.2 медицинские, образовательные, туристские, деловые, информационные услуги и торговля.

Раздел 8. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. 8.1 Общая характеристика Зарубежной Европы. Германия. 8.2 Великобритания.

Раздел 9. География населения и хозяйства Зарубежной Азии. 9.1 Общая характеристика Зарубежной Азии. Япония. 9.2 Китай. Индия.

Раздел 10. География населения и хозяйства Африки. 10.1 Общая характеристика природного потенциала и населения стран Африки.

Раздел 11. География населения и хозяйства северной Америки. 11.1 Общая характеристика Северной Америки. США.

Раздел 12. География населения и хозяйства Латинской Америки. 12.1 общая характеристика Латинской Америки. Бразилия. Мексика.

Раздел 13. География населения и хозяйства Австралии и Океании. 13.1 Общая характеристика населения и природного потенциала Австралии и Океании.

Раздел 14 Россия в современном мире. 14.1 Географическое, геополитическое и геоэкономическое положение России. 14.2 Роль России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.

ОДБ.09 Экология

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09

Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Экология как научная дисциплина. Введение. Общая экология. Социальная экология. Прикладная экология.

Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность. Среда обитания человека. Городская среда. Сельская среда.

Раздел 3. Концепция устойчивого развития. Возникновение концепции устойчивого развития. Устойчивость и развитие.

Раздел 4. Охрана природы. Природоохранная деятельность. Природные ресурсы и их охрана.

ОДБ.10 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 1.1 Высокий и низкий старт. Бег на короткие и средние дистанции. Тема 1.2 Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги», и высоту способом «ножницы». Тема 1.3 Метание гранаты(500,700г)

Раздел 2. Спортивные игры. Тема 2.1 Баскетбол. Правило игры. Техника безопасности. Игры по упрощенным и основным правилам. Ловли и передачи мяча. Тема 2.2 Ведения мяча Тема 2.3 Броски мяча в корзину (на месте движении, прыжком). Тема 2.4 Вырывание и выбивания мяча(приемы овладения мяча) Тактика защиты. Тактика нападения. Прием техники – перехват Приемы накрывания мяча. Тема 2.5 Волейбол. Тема 2.6 Передачи мяча и ловли мяча. Тема 2.7 Подачи. Тема 2.8 Прямой нападающий удар. Блокировка. Тема 2.9 Тактика защиты. Тактика нападения. Тема 2.10 Футбол. Тема 2.11 Удары головой на месте ив прыжке. Удар по летящему мячу. Тема 2.13 Остановка мяча ногой грудью. Тема 2.14 Отбор мяча. Обманные действия. Тема 2.15 Техника вратаря. Тема 2.16 Тактика защиты и нападения

Раздел 3 Гимнастика спортивная. Тема 3.1. Техника безопасности. Общеразвивающие упражнения. Тема 3.2 Строевые упражнения. Тема 3.3 Акробатика Тема 3.4 Опорные прыжки. Тема 3.5 Упражнение на гимнастических снарядах. Тема 3.6 Упражнения на брусках. Тема 3.7 Упражнение на перекладине.

Раздел 4 Атлетическая гимнастика. Тема 4.1 Упражнения на тренажёрах.

Раздел 5 Художественная гимнастика. Тема 5.1 Упражнение с лентами Тема 5.2 Упражнение с обручами.

Раздел 6. Дыхательная гимнастика.

Раздел 7. Учебно-методические занятия(определяется по выбору)

Дисциплины общеобразовательного цикла (профильные)

ОДП.01 Информатика.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический естественно-научный цикл.

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

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Информационная деятельность человека. 1.1. Основные этапы развития информационного общества. 1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека

Раздел 2. Информация и информационные процессы. 2.1. Подходы к понятию и измерению информации. 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации. 2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. 2.2.2. Алгоритмы и способы их описания. 2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. 2.2.4. Компьютерные модели различных процессов. 2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и

передача информации. 2.3.1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.

Раздел 3. Средства ИКТ. 3.1. Архитектура компьютеров. 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов. 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. 4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. 4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. 4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими. 4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. 4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии. 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. 5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. 5.1.2. Передача информации между компьютерами. 5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта. 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения. 5.3. Управление процессами.

ОДП.02 Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Общая и неорганическая химия. 1.1. Основные понятия и законы 1.2. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строения атома 1.3. Строение вещества 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства 1.6. Химические реакции 1.7. Металлы и неметаллы

Раздел 2. Органическая химия. 2.1. Основные понятия органической химии и теоретическое строение органических соединений 2.2. Углеводороды и их природные источники 2.3. Кислородсодержащие органические соединения 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

ОДП.03 Биология

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1. Учение о клетке. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации.

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Раздел 3. Основы генетики и селекции. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Генетика — теоретическая основа селекции.

Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.

Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс

Раздел 5. Происхождение человека. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

Раздел 6. Основы экологии.

Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.

Раздел 7. Бионика. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.

Дисциплины предлагаемой образовательной организацией

ПОО.01 Экология моего края

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в предметы предлагаемые образовательной организацией.

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

дисциплины: – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины «Экология родного края» обучающийся должен уметь: анализировать и прогнозировать экологическое состояние Приморского края;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- эколого-географическую характеристику родного края, его географическое положение, рельеф, климат, внутренние воды;
- использование природных ресурсов в хозяйстве региона;
- источники загрязнения окружающей среды;
- государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды
- охрана атмосферы, лесов, водных объектов, почвы, животных, птиц,
- заповедные места и памятники природы родного края, их охраны.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Природные особенности родного края. 1.1 История освоения Приморского края. 1.2 Эколого-географическая характеристика родного края. 1.3 Характеристика природных ресурсов и природопользования в Приморском крае. 1.4 Характеристика распространенных представителей растительного и животного мира.

2.1 Взаимодействие человека с природой. 2.2 Заповедные места и памятники природы родного края. 2.3 Государственное регулирование охраны окружающей среды и природопользование в родном крае.

ПОО.02 Астрономия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в предметы предлагаемые образовательной организацией.

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

- понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений,

- познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной,
- получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира,
- осознать свое место в Солнечной системе и Галактике,
- ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики,
- овладеть умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений,
- использовать знания на практике,
- оценивать достоверность естественнонаучной информации.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Астрономия, ее значение и связь с другими науками

Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Телескопы и радиотелескопы. Всеволновая астрономия.

Практические основы астрономии

Звезды и созвездия. Звездные карты, глобусы и атласы. Видимое движение звезд на различных географических широтах. Кульминация светил. Видимое годичное движение Солнца. Эклиптика. Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Время и календарь.

Строение Солнечной системы

Развитие представлений о строении мира. Геоцентрическая система мира. Становление гелиоцентрической системы мира. Конфигурации планет и условия их видимости. Синодический и сидерический (звездный) периоды обращения планет. Законы Кеплера. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе. Горизонтальный параллакс. Движение небесных тел под действием сил тяготения. Определение массы небесных тел.

Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов в Солнечной системе.

Природа тел Солнечной системы

Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Земля и Луна — двойная планета. Исследования Луны космическими аппаратами. Пилотируемые полеты

на Луну. Планеты земной группы. Природа Меркурия, Венеры и Марса. Планеты-гиганты, их спутники и кольца. Малые тела Солнечной системы: астероиды, планеты-карлики, кометы, метеоры, болиды и метеориты.

Солнце и звезды

Излучение и температура Солнца. Состав и строение Солнца. Источник его энергии. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю. Звезды — далекие солнца. Годичный параллакс и расстояния до звезд. Светимость, спектр, цвет и температура различных классов звезд. Диаграмма «спектр — светимость». Массы и размеры звезд. Модели звезд. Переменные и нестационарные звезды. Цефеиды — маяки Вселенной. Эволюция звезд различной массы.

Строение и эволюция Вселенной

Наша Галактика. Ее размеры и структура. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль. Спиральные рукава. Ядро Галактики. Области звездообразования. Вращение Галактики. Проблема «скрытой» массы. Разнообразие мира галактик. Квазары. Скопления и сверх скопления галактик. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла. Нестационарная Вселенная А. А. Фридмана. Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение.

Жизнь и разум во Вселенной

Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы. Сложные органические соединения в космосе. Современные возможности космонавтики и радиоастрономии для связи с другими цивилизациями.

Планетные системы у других звезд. Человечество заявляет о своем существовании.

ПОО.03 Психология делового общения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место учебной дисциплины в структуре адаптивной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационно-реабилитационный курс.

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

Психология делового общения – рассматривает общение, обеспечивающее успех какого-то общего дела, создающее условия для сотрудничества людей, чтобы осуществить значимые для них цели. Деловое общение содействует установлению и развитию отношений сотрудничества и партнерства между коллегами по работе, руководителями и подчиненными, партнерами, соперниками и конкурентами. Оно предполагает такие способы достижения общих целей, которые не только не исключают, но, наоборот, предполагают также и достижение лично значимых целей, удовлетворение личных интересов и потребностей. Что в свою очередь, играет первостепенную роль в жизни подростков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- эффективно участвовать в профессиональной коммуникации;
- соблюдать правила речевого этикета в деловом общении;
- успешно устанавливать и развивать партнерские отношения с коллегами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила поведения человека;
- нравственные требования к профессиональному поведению;
- психологические основы делового общения;
- основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства, нормы отношений в коллективе;
- отношения руководителя и подчиненных;
- нормы речевого этикета в деловом общении;
- стратегии поведения в конфликтных ситуациях.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение Раздел 1. Этика и культура поведения.

Раздел 2. Психологические основы делового общения.

Раздел 3. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении.

Раздел 4. Конфликты в деловом общении.

Дисциплины общепрофессионального цикла

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1. Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- загрязнения
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве. Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. **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. Санитария и гигиена в пищевом производстве.** Тема 3.1 Личная и производственная гигиена. Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1. Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

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).

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

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Излагать свои мысли на государственном языке

Оформлять документы

Описывать значимость своей профессии

Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

Соблюдать нормы экологической безопасности

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Использовать современное программное обеспечение

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

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
Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
Приемы структурирования информации
Формат оформления результатов поиска информации
Содержание актуальной нормативно-правовой документации
Современная научная и профессиональная терминология
Возможные траектории профессионального развития и самообразования
Психология коллектива
Психология личности
Основы проектной деятельности
Особенности социального и культурного контекста
Правила оформления документов.
Сущность гражданско-патриотической позиции
Общечеловеческие ценности
Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
Пути обеспечения ресурсосбережения.
Современные средства и устройства информатизации
Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
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.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов. Тема 1. Классификация продовольственных товаров. Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров. Тема 4.Товароведная характеристика молочных товаров. Тема 5Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продук-

тов. Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров. Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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).

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

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Излагать свои мысли на государственном языке

Оформлять документы

Описывать значимость своей профессии

Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

Соблюдать нормы экологической безопасности

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Использовать современное программное обеспечение

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания

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

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

Содержание актуальной нормативно-правовой документации

Современная научная и профессиональная терминология

Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива

Психология личности

Основы проектной деятельности

Особенности социального и культурного контекста

Правила оформления документов.

Сущность гражданско-патриотической позиции

Общечеловеческие ценности

Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

Современные средства и устройства информатизации

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

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

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания. Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания.

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Тема 2.1 Механическое оборудование. Тема 2.2 Тепловое оборудование. Тема 2.3 Холодильное оборудование

ОП 04. «Основы экономической и правовой трудовой деятельности» в профессиональной деятельности.

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Основы экономической и правовой трудовой деятельности» принадлежит к разделу «Общепрофессионального цикла».

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

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- 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);
- 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
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения

знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

- 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;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
 - основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
 - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
 - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
 - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
 - организационно-правовые формы юридических лиц;
 - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
 - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
 - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
 - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
 - право социальной защиты граждан
 - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
 - виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1 Экономические основы трудовой деятельности

Тема 1.1 Основы экономики: Тема 1.1.1 Экономика — система общественного производства, Тема 1.1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. Тема 1.1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании, Тема 1.1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса, Тема 1.1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания, Тема 1.1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания, Тема 1.1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования,

Тема 1.2. Основы менеджмента: Тема 1.2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления, Тема 1.2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления, Тема 1.2.3. Коммуникация как функция менеджмента

Тема 1.3. Основы маркетинга: Тема 1.3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции, Тема 1.3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

Раздел 2 Правовые основы трудовой деятельности

Тема 2.1 Основные положения Конституции РФ, Тема 2.2.Права и свободы человека и гражданина , механизм их реализации, Тема 2.3.Правовое регулирование хозяйственных отношений, Тема 2.4.Классификация организационно-правовых форм юридических лиц, Тема 2.5.Субъекты предпринимательской деятельности ,их правовое положение, Тема 2.6 Правовое регулирование трудовых отношений, Тема 2.7Материальная ответственность сторон трудового договора, Тема 2.8Защита трудовых прав работников, Тема 2.9 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы, Тема 2.10.Административные правонарушения и административная ответственность, Те-ма 2.11.Административные наказания, Тема 2.12.Правовая охрана хозяйственных прав субъектов предпринимательской деятельности, Тема 2.13.Судебный порядок разрешения споров

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1. Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Тема 2. Ценообразование в общественном питании. Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация . Тема 4.

Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

ОП.06 Охрана труда

1. Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной4.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение. Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда. Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда. Тема 1.2 Обеспечение охраны труда. Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях. Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания. Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность. Тема 3.1 Электробезопасность. Тема 3.2 Пожарная безопасность.

ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности.

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Английский язык» принадлежит к разделу «Общий гуманитарный и естественнонаучный учебный цикл».

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

- 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;

знать:

- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- 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 и правила чтения текстов профессиональной направленности.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания.

Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. Тема 1.2 Типы организаций питания и работа персонала. Тема 1.3 Составление меню, названия блюд. Тема 1.4 Кухня, производственные помещения, оборудование. Тема 1.5 Кухонная столовая и барная посуда. Тема 1.6 Обслуживание посетителей в ресторане. Тема 1.7 Система закупок продуктов и их хранения. Тема 1.8 Организация работы официанта и бармена. Тема 1.9 Кухня народов мира.

ОП 08 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1 Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях. Тема 1.1

Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации. Раздел 2 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи. Тема 2.1 Оказание первой медицинской помощи. Раздел 3 Организация военной службы. Тема 3.1 Призыв граждан на военную службу.

ОП.09 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Основы физической культуры. Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

Раздел 2. Легкая атлетика. Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.

Тема 2.2. Бег на длинные дистанции. Тема 2.3. Бег на средние дистанции

Раздел 3. Баскетбол. Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места. Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок. Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

Раздел 4. Волейбол. Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками. Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё. Тема 4.3

.Техника прямого нападающего удара.Тема.4.4.Совершенствование техники владения волейбольным мячом

Раздел 5. Тема 5.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах

ОП.10 Рисование и лепка

1. Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;

- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Основы рисования. Тема 2. Рисунок с натуры. Тема 3. Композиция тортов. Тема 4. Лепка.

ОП. 11. Информационные технологии в профессиональной деятельности.

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

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

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

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны уметь:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации.

Тема 1.1 Информация и информационные процессы. Тема 1.2 Технические средства информационных технологий. Тема 1.3 Информационные системы.

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации. Тема 2.2 Технология обработки графической информации. Тема 2.3 Компьютерные презентации. Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность.

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет. Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности.

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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.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 общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

4. Тематический план учебной дисциплины: Раздел модуля 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Тема

1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Тема 2.1

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Область применения программы. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1. Перечень 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.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 общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента. Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни. Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Раздел модуля 5. Приготовле-

ние и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

ММ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Область применения программы. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие 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 общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

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

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Область применения программы. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие 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 общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

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

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов. Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень 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.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 общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

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

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема

1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к ре-

ализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури. Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана. Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки. Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба. Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных. Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов