**Аннотации рабочих программ**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования базовой подготовки

**Квалификация**: Повар, кондитер

**Форма обучения** – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Русский язык

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии *43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.*

1. **Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык» студент должен

**уметь:**

* осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
* проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
* извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
* создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
* соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
* создавать тексты в устной и письменной форме, различать элементы нормированной и ненормированной речи, редактировать собственные тексты и тексты других авторов.

**знать:**

* связь языка и истории, культуры русского и других народов;
* смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
* основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
* орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6 | Работать в коллективе, в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды ( подчинённых), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

при максимальной учебной нагрузке обучающихся 112 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

Литература

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии *43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.*

1. **Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.
2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* **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 явлений, 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Литература» студент должен

**знать/понимать:**

* + образную природу словесного искусства;
	+ содержание изученных литературных произведений;
	+ основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
	+ основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
	+ основные теоретико-литературные понятия;

**уметь:**

* воспроизводить содержание литературного произведения;
* анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
* соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
* определять род и жанр произведения;
* сопоставлять литературные произведения;
* выявлять авторскую позицию;
* выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
* аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
* писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

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

* создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
* участия в диалоге или дискуссии;
* самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
* определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
* определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6 | Работать в коллективе, в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

при максимальной учебной нагрузке обучающихся 309 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 192 часов; самостоятельной работы обучающегося 102 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

Иностранный язык (английский язык)

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по 43.01.09 Повар- кондитер.

1. **Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования.

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

Изучение дисциплины на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

* + - дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);
		- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении их будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения. ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.

1. Количество часов на усвоение программы учебной дисциплины:

при максимальной учебной нагрузке обучающихся 267 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов; самостоятельной работы обучающегося 80 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

**Математика**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. **Место учебной дисциплины в структуре ППКРС**

относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

• формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

• развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

• овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

• воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей. В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен

**уметь:**

 • строить математические модели для описания и решения прикладных задач, задач из смежных дисциплин;

• выполнять расчеты практического характера; использовать математические формулы;

• самостоятельно работать с источниками информации, обобщать и систематизировать полученную информацию;

• проводить доказательные рассуждения, логическое обоснование выводов, аргументированные и убедительные суждения;

• выполнять самостоятельную и коллективную деятельность, включать свои результаты в результаты работы группы, соотносить свое мнение с мнением других участников учебного коллектива и мнением авторитетных источников.

**знать/понимать:**

• значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

• значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

• универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

• вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

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

• решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

• для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

• для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур.

• вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной – 338 часов: из них 228 аудиторных часов (в т.ч. 28- практические занятия); самостоятельная работа студентов 110 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

История

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы под- готовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1. **Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.
2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**Цель**

1.Воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин

2.Развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами

3.Овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации

4.Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

Задачи:

* рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;
* показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
* сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
* показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном раз- витии России.
* показать особенности исторического пути России

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

* проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
* критически анализировать источник исторической информации;
* устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
* участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения
* представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта , реферата, рецензии;
* ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
* выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем.

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

* основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
* роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции, та- кие как:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.

1. Количество часов на усвоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов; самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

**Физическая культура**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2.Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

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

– 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 спортивнооздоровительной деятельностью;

– овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специальноприкладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

– овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического – 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» студент должен: **знать/понимать:**

– влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

– способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

– правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

– выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

– проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

– преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

– выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

– выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизнидля:

– повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

– подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

– активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

ОК 5. Использовать информационные технологии в профессиональной

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов (в т.ч. 160 час- практические и лабораторные занятия); самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Формой промежуточной аттестации является зачёт.

**Основы безопасности жизнедеятельности**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы под готовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины устанавливает базовые знания для получения профессиональных знаний и умений. В связи с все более агрессивным развитием техносферы современному человеку в процессе своей жизнедеятельности невозможно обходиться без специальных знаний об угрожающих его опасностях, закономерностях их проявлениях и способах защиты от них.

**2.Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в профессиональный цикл, является общеобразовательной дисциплиной.

Предполагает изучение основных понятий в области безопасности жизнедеятельности, идентификацию и прогнозирование негативных воздействий на человека, подготовку специалистов к принятию решений по защите производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций, а также к принятию мер по ликвидации их последствий.

Имеет межпредметные связи с дисциплинами входящими в ППКРС по профессии такими как «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Безопасности жизнедеятельности», «Экономика».

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

Основная цель курса – обучение будущих специалистов теоретическим и практическим знаниям, необходимым для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, как на рабочих местах, так и в бытовых условиях.

Сформировать представление о взаимозависимости эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных ситуациях.

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

* Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
* Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и 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

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

* Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терриризму как серьезной угрозе национальной безопасности России
* Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации
* Основы военной службы и обороны государства
* Задачи и основные мероприятия гражданской обороны
* Способы защиты населения от оружия массового поражения
* Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
* Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке
* Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО
* Область применения получаемых профессиональных знаний и исполнений обязанностей военной службы
* Порядок и правила оказания первой помощи.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров |

в том числе способствует изучение профессиональными (ПК) ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4 и общими компетенциями (ОК)

# 4.Количество часов на усвоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

**Физика**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

 **2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

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

Цели:

 • освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

• овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации; • развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

• воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

• использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

* описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
* отличать гипотезы от научных теорий;
* делать выводы на основе экспериментальных данных;
* приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
* приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
* воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
* применять полученные знания для решения физических задач.
* определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле:
* измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;

- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;

- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

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

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

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающегося 158 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часа; самостоятельной работы обучающегося 50 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Обществознание**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины - требование к результатам освоении учебной дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм;
* способности к личному самоопределению и самореализации;
* воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
* овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
* овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
* формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений, гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере, для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В результате освоения учебной дисциплины Обществознание обучающийся должен **уметь:** правильно употреблять: основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);

социально- экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг, порядок призыва на военную службу, основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития.

**объяснять:** взаимосвязь права и других социальных норм, основные условия приобретения гражданства, особенности прохождения альтернативной гражданской службы, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли, причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества); различать: виды судопроизводства, полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры, организационно - правовые формы предпринимательства, порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;

приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем; анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия, устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями; раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);

извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно- популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы; оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности; формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике; описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;

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

• успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

• совершенствования собственной познавательной деятельности;

• критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации;

• осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

• решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

• ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

• предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

• оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

• реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

• осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

• для получения и оценки экономической информации;

• составления семейного бюджета;

• оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина. знать:

• права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России;

• биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

• тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

• необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

• особенности социально-гуманитарного познания;

• функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста.

В содержание интегрированного курса программы включен материал по основам философии, экономики, социологии, политологии и права.

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки – 82 часа, в том числе: обязательной учебной нагрузки обучающегося: 56 часов; самостоятельная работа обучающегося - 26 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Экономика**

**1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2.Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

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

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

приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;

описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики; ­

**объяснять:** взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли; ­

**знать/понимать:** ­

- функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста;

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

получения и оценки экономической информации;

составления семейного бюджета;

оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

ОК 5. Использовать информационные технологии в профессиональной

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 83 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов; самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Право**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины - требование к результатам освоении учебной дисциплины:**

Цель: воспитание современного цивилизованного человека, подготовленного к жизни в условиях рыночной экономики.

Программа ориентирована на достижение следующих задач:

1. развитие личности в период ранней юности, ее правовой культуры, социального поведения, способности к личному самоопределению и самореализации;

2. воспитание гражданской ответственности, приверженности и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

3. овладение системой знаний в правовых сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой;

4. овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

5. формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области правовых отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, в семейно - бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом;

6. развитие личности в период ранней юности, ее правовой культуры, социального поведения, способности к личному самоопределению и самореализации;

7. воспитание гражданской ответственности, приверженности и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

8. овладение системой знаний в правовых сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой;

9. овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:** - характеризовать право как элемент культуры общества; систему законодательства; основные отрасли права; систему конституционных прав и свобод человека и гражданина; избирательный и законодательный процессы в России; принципы организации и деятельности органов государственной власти; порядок рассмотрения гражданских, трудовых, административно- правовых споров ;порядок заключения и расторжения трудовых договоров; формы социальной защиты; порядок получения платных образовательных услуг; - объяснять происхождение государства и права, их взаимосвязь; механизм правового регулирования; содержание прав, обязанностей и ответственности гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); особенности правоотношений, регулируемых публичным и частным правом; - различать формы (источники) права, субъектов права; виды судопроизводства; полномочия органов внутренних дел, прокуратуры, адвоката, нотариуса; организационно - правовые формы предпринимательской деятельности; имущественные и неимущественные права и способы их защиты; отдельные виды гражданско-правовых договоров; - приводить примеры различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; гарантий реализации основных конституционных прав; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. - анализировать тексты законодательных актов. - излагать и аргументировать собственные суждения о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права. - применять правила (нормы) отношений, направленных на согласование интересов различных сторон (на заданных примерах). - выбирать соответствующую закону форму поведения и действия в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определять способы реализации права. - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - систему и структуру права, современные правовые системы; общие правила применения права; содержание прав и свобод человека; понятие и принципы правосудия; основные юридические профессии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для поиска, первичного анализа и использования правовой информации при обращении в надлежащие органы за помощью; анализа норм права с точки зрения конкретных условий их реализации.

**4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 57 часов; самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**География**

**1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

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

Целью изучения дисциплины является развитие у студентов географических знаний и умений, формирование целостного представления о современном мире, месте России в этом мире, развитие у познавательного интереса к другим народам и странам, а также формирование знания о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубление представления о географии мира:

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, геоэкологических 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;

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

использования разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационные технологии в профессиональной

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов (в т.ч. 22 час- практические и лабораторные занятия); самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Экология**

**1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. **Место дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональной дисциплиной ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
2. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Цель дисциплины: получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания.

Задачи дисциплины: − 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; − воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью.

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

− анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

 − соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

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

− особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

− об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; − принципы и методы рационального природопользования;

− основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

− принципы размещения производств различного типа;

− основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

− основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;

− методы экологического регулирования; − понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

− правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

− принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

− природоресурсный потенциал Российской Федерации;

− охраняемые природные территории; − принципы производственного экологического контроля;

− условия устойчивого состояния экосистем.

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов (в т.ч. 4 часа - практические и лабораторные занятия); самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Информатика**

**1.Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2.Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

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

Цель: развитие алгоритмического мышления в математическом контексте; воспитание правильных моделей деятельности в областях, относящихся к ИКТ и их применениям; профессиональная ориентация.

Задачи:

•освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

•овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других предметов;

•развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

•воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

•приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь:**

выделять информационный аспект в деятельности человека;

информационное взаимодействие в простейших социальных, биологических и технических системах;

строить информационные модели объектов, систем и процессов, используя для этого типовые средства (язык программирования, таблицы, графики, диаграммы, формулы и т.п.);

вычислять логическое значение сложного высказывания по известным значениям элементарных высказываний; проводить статистическую обработку данных с помощью компьютера;

 интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов;

устранять простейшие неисправности, инструктировать пользователей по базовым принципам использования ИКТ;

оценивать числовые параметры информационных объектов и процессов: объем памяти, необходимый для хранения информации;

скорость передачи и обработки информации;

оперировать информационными объектами, используя имеющиеся знания о возможностях информационных и коммуникационных технологий, в том числе создавать структуры хранения данных; пользоваться справочными системами и другими источниками справочной информации;

соблюдать права интеллектуальной собственности на информацию;

проводить виртуальные эксперименты и самостоятельно создавать простейшие модели в учебных виртуальных лабораториях и моделирующих средах;

выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; обеспечение надежного функционирования средств ИКТ.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать:**

логическую символику; основные конструкции языка программирования; свойства алгоритмов и основные алгоритмические конструкции; тезис о полноте формализации понятия алгоритма; виды и свойства информационных моделей реальных объектов и процессов, методы и средства компьютерной реализации информационных моделей; общую структуру деятельности по созданию компьютерных моделей; назначение и области использования основных технических средств информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов; виды и свойства источников и приемников информации, способы кодирования и декодирования, причины искажения информации при передаче; связь полосы пропускания канала со скоростью передачи информации; базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей; нормы информационной этики и права, информационной безопасности, принципы обеспечения информационной безопасности ; способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** поиска и отбора информации, в частности, относящейся к личным познавательным интересам, связанной с самообразованием и профессиональной ориентацией; представления информации в виде мультимедиа объектов с системой ссылок (например, для размещения в сети); создания собственных баз данных, цифровых архивов, медиатек; подготовки и проведения выступления, участия в коллективном обсуждении, фиксации его хода и результатов; личного и коллективного общения с использованием современных программных и аппаратных средств коммуникаций; соблюдения требований информационной безопасности, информационной этики и права.

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 158 часов в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часа.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Химия**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар,кондитер .

1. **Место дисциплины в структуре ППКРС**

Учебная дисциплина «Химия» относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

Методологической основой построения учеб­ного содержания курса химии базового уровня явилась идея *интегриро­ванного курса хи­мии.*

 Первая идея курса - это *внутрипредметная интеграция* учебной дисциплины «Хи­мия». Вторая идея курса — это *межпредметная естественнонаучная интеграция,* позволяю­щая на химической базе объединить знания фи­зики, биологии, географии, экологии в единое понимание естественного мира, т. е. сформиро­вать целостную естественно-научную картину ми­ра. Это позволит студентам осознать то, что без знания основ химии восприятие окру­жающего мира будет неполным и ущербным, а люди, не получившие таких знаний, могут нео­сознанно стать опасными для этого мира, так как химически неграмотное обращение с вещества­ми, материалами и процессами грозит немалыми бедами.

Третья идея курса — это *интеграция хими­ческих знаний с гуманитарными дисципли­нами:* историей, литературой, мировой художе­ственной культурой. А это, в свою очередь, по­зволяет средствами учебного предмета показать роль химии в нехимической сфере человеческой деятельности, т. е. полностью соответствует гу­манизации и гуманитаризации обучения.
**3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» студент должен

**знать/понимать:**

* **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
* **основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
* **основные теории химии;** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
* **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

**уметь:**

* **называть:** изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
* **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
* **характеризовать:** элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

**объяснять:** зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

**выполнять химический эксперимент:** по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

**проводить:** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

**связывать:** изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

**решать:** расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

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

* для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
* определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
* экологически грамотного поведения в окружающей среде;
* оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
* безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
* приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
* критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Содержание учебной дисциплины **«Химия»** направлено на формирование следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

4.Количество часов на усвоение программы учебной дисциплины:

Максимальное количество часов - 251: из них 171 аудиторных часа (в т.ч. 18 час- практические и лабораторные занятия); самостоятельная работа студентов 80 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

**Биология**

**1.Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2.Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к циклу общеобразовательных учебных дисциплин.

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

Цели:

Обеспечить освоение обучающимся совокупности биологических знаний, способствовать перерастанию знаний в мировоззренческие убеждения, усвоению этических и эстетических норм гражданских мотивов отношения к природе, а также подготовить теоретическую основу для будущей профессиональной деятельности – применение биологических знаний, для решения проблем производства, охраны природы и здоровья.

Задачи:

- воспитание убежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению учащихся при обсуждении биологических проблем;

- 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;

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

- овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- формирование современных естественнонаучных представлений о природе, фундаментальных законах, определяющих процессы в природе, методологии естественных наук, взаимоотношении науки и других компонентов культуры;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

В результате освоения общеобразовательного предмета обучающейся должен

**знать:**

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем; - сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах биосфере; - вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; - биологическую терминологию и символику.

**уметь:**

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

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

- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов (в т.ч. 8 час- практические и лабораторные занятия); самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

**Основы проектной деятельности**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к дополнительным учебным дисциплинам по выбору обучающихся.

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

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

−формулировать цели, задачи, гипотезу научного исследования, определять его объект, формулировать выводы и обобщения; − осуществлять сбор, изучение и обработку информации; − использовать информационные компьютерные технологии при обработке и оформлении результатов исследования.

− применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;

**знать:**

- приёмы и способы поиска и накопления необходимой научной информации, её обработки и оформления и представления результатов;

- методы научного познания;

- методику исследовательской работы (в том, числе выпускной квалификационной работы);

- общую структуру научного исследования;

- законы об охране интеллектуальной собственности;

**иметь представление:**

- о современном состоянии науки как социокультурном феномене и ее значении для жизнедеятельности человека

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины**: максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов; самостоятельной работы 15 часов.

# Русский язык и культура речи

**1.Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии *43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.*

**2.Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** относится к дополнительным учебным дисциплинам по выбору обучающихся.

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

Целями изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» являются:

* + - развитие и совершенствование речевой культуры личности;
		- воспитание культурно-ценностного отношения к русской речи;
		- овладение системой знаний норм русского литературного языка, речевыми навыками и умениями;
		- овладение умением получать и осмысливать полученную информацию о язы- ковых единицах различных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи;

- формирование опыта применения полученных знаний и умений для совершенствования речевой, орфографической, пунктуационной, стилистической грамотности.

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

- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;

**-** строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;

* анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;
* обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;
* пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

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

* основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи;
* понятие о нормах русского литературного языка;
* основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;
* орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии;
* лексические нормы, использование изобразительно-выразительных средств;
* морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;
* основные единицы синтаксиса, русскую пунктуацию;
* функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;
* структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;
* функционально- смысловые типы текстов;
* специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;
* жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи.
* сфера функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие языковые формулы официальных документов;
* приемы унификации языка служебных документов;
* правила оформления документов;
* основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе , в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

# 4.Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Эффективное поведение на рынке труда**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. **Место дисциплины в структуре ППКРС**

относится к дополнительным учебным дисциплинам по выбору обучающихся.

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

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

* + - * определять спектр профессий и специальностей, необходимых на рынке труда и требования к ним;
			* определять свои личностные качества, особенности, способности и потребности, способствующие выбору определенной профессии (специальности);
			* определять условия формирования профессиональной карьеры;
			* оценивать свои индивидуальные особенности для планирования профессиональной карьеры;
			* разрабатывать проект профессиональной карьеры с учетом индивидуальных особенностей;
			* анализировать конфликты и предлагать способы их преодоления посредством конструктивных решений; − анализировать признаки и условия уверенного поведения;
			* определять возможности трудоустройства с использованием различных источников информации;
			* составлять план личного трудоустройства с определением задач профессионального становления;
			* проводить самопрезентацию в соответствии с требованиями.

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

* + - * понятия «профессия» и «специальность»;
			* понятие и систему разделения труда; классификацию профессий и специальностей и требования к ним. Функции профессий;
			* условия и правила выбора профессии;
			* правила составления карты самоанализа для определения соответствия требованиям профессии/ специальности;
			* свои личные качества, особенности характера, способности, влияющие на выбор профессии − понятие «Профессиональная карьера».

Условия формирования профессиональной карьеры; − понятие «Общение». Стороны общения. Позиции общения; − стратегии поведения в конфликтах. Правила предупреждения конфликтов; − понятие уверенного, неуверенного и агрессивного поведения; − понятие «рынок труда» и его характеристику; − источники информации о возможностях трудоустройства и их характеристику; − правила планирования трудоустройства; − правила проведения самопрезентации.

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины**: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося – 15 часов.
2. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Деловая культура**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Деловая культура является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09Повар, кондитер.

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

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)[\*(2)](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70346158/#22222).

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

работать в коллективе;

эффективно использовать правовые средства в своей жизнедеятельности;

владеть навыками самоконтроля, физического развития, здорового образа жизни и др.

* владеть родным языком;
* анализировать ситуацию и выбирать решения;
* планировать работу и проводить анализ результатов деятельности;
* владеть методами и средствами информационных технологий;
* иметь навыки самообразования, поиска необходимой информации;
* использовать методы гуманитарных наук в производственной деятельности и освоении нравственных норм;
* строить общение с людьми, в том числе (на элементарном уровне) на одном из иностранных языков;
* создавать активную рабочую атмосферу, обеспечивающую предпосылки для творческого и высокопроизводительного труда всех сотрудников;
* реализовывать себя как личность, творчески трудиться;
* налаживать и поддерживать обратную связь с людьми;
* извлекать уроки из результатов своей деятельности и деятельности коллег;

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

понимать социальную значимость профессий; включённость в общественные отношения;

гибкое приспособление к условиям нового производства, рыночной экономики и предпринимательства;

психологическую готовность к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности;

иметь способность к продолжению образования, включая режим самообразования;

этические принципы и нормы и следование им;

грамотно использовать родной и иностранный языки (последний — в объёме лексического и грамматического минимума, необходимого в профессиональной деятельности);

* знать свои полномочия и объём личной ответственности.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа; самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Основы предпринимательской деятельности**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.02 Парикмахер.

1. **Место дисциплины в структуре ППКРС** относится к дополнительным учебным дисциплинам по выбору обучающихся.
2. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

• формулировать цели создания конкретного собственного дела;

• обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способ начала ее осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела;

• рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; • составлять договоры продажи, аренды предприятия и договор франчайзинг;

• оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования ее деятельности;

• определять стратегию предприятия в сфере коммерции;

• определять эффективность бизнеса.

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

• историю развития российского предпринимательства и его социально-экономическую сущность;

•факторы внешней среды, оказывающие влияние на предпринимательскую деятельность; •функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела;

• этапы создания собственного дела;

•направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела;

•методы нивелирования предпринимательского риска при создании собственного дела; •особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы;

•направления государственной поддержки малого и среднего предпринимательства;

• структуру и содержание основных разделов бизнес- плана вновь создаваемой фирмы;

• основные процедуры ее юридического оформления;

• порядок проведения учредительного собрания юридического лица;

• содержание учредительных документов АО и ООО;

• особенности и порядок заключения договоров продажи, покупки, аренды предприятия и франчайзинга;

• виды банковских счетов и порядок их открытия при создании собственного дела.

Формирование компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1. Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период.

ПК 4.2. Составлять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки.

ПК 4.3. Составлять налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, налоговые декларации по Единому социальному налогу (далее - ЕСН) и формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки.

ПК 4.4. Проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности.

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа; самостоятельной работы обучающегося – 17 часа.

**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами Товароведение продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места.

**3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

определять источники микробиологического загрязнения

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

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,

микробиологию основных пищевых продуктов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

правила личной гигиены работников организации питания;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов; самостоятельной работы обучающегося - 13 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

 **Основы товароведения продовольственных товаров.**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами Товароведение продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места.

**3. Цель и задачи – 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

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов; самостоятельной работы обучающегося - 13 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачёт.

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами Товароведение продовольственных товаров, Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

**3. Цели и задачи – 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.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1-1.5 , ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 170 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов; самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Калькуляция и учет

**3. Цель и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

 -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

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

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

- способы ресурсосбережения в организации;

-понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-формы и системы оплаты труда;

-механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов; самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

**Основы калькуляции и учета**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и о всеми профессиональными модулями.

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

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

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-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 атвтоматизации 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, 3.2-3.5,ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5*

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов; самостоятельной работы обучающегося - 13 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

**Охрана труда**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами Техническое оснащение и организация рабочего места, Безопасность жизнедеятельности

**3. Цели и задачи – 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 индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1-1.5 ,ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 49 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов; самостоятельной работы обучающегося - 13 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

**Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

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

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов)в предприятиях общественного питания,а так же должен **знать:**

* профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
* лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
* простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
* предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
* имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
* артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
* имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
* наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
* Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.
* глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

**уметь:**

*Общие умения*

* использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
* владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

*Диалогическая речь*

* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
* осуществлять запрос и обобщение информации;
* обращаться за разъяснениями;
* выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)

к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

* вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
* поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
* завершать общение;

*Монологическая речь*

* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
* кратко передавать содержание полученной информации;
* в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

*Письменная речь*

* небольшой рассказ (эссе);
* заполнение анкет, бланков;
* написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

*Аудирование*

понимать:

* основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
* высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
* отделять главную информацию от второстепенной;
* выявлять наиболее значимые факты;
* определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

*Чтение*

* извлекать необходимую, интересующую информацию;
* отделять главную информацию от второстепенной;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**4.Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов; самостоятельной работы обучающегося - 13 часов.

Формой промежуточной аттестации является диффренцированный зачет.

**Безопасность жизнедеятельности**

1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

1. **Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:**

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен - **уметь:**

проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуациях;

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, самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

**применять профессиональные знания** в ходе организовывать 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.

**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 серьёзной угрозе национальной безопасности России;

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой медицинской помощи

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальная учебная нагрузка обучающегося 49 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, самостоятельная работа 16 часов.

Формой промежуточной аттестации является диффренцированный зачет.

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

**МДК 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**1. Область применения программы**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к профессиональному циклу.

**3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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 и профессиональные компетенции:

## Перечень профессиональных 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Перечень профессиональных компетенций:**

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.

4. Количество часов на усвоение МДК.01.01.

при максимальной учебной нагрузке обучающихся- 67 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -50 часов; самостоятельной работы обучающегося-17 часов.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Количество часов на усвоение МДК.01.02.

при максимальной учебной нагрузке обучающихся- 171 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 126 часов; самостоятельной работы обучающегося- 45 часов.

Формой промежуточной аттестации является экзамен