# Аннотации к рабочим программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»

Оглавление

[Аннотации к рабочим программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер» 1](#_Toc507411538)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД 01РУССКИЙ ЯЗЫК 3](#_Toc507411539)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД 02 Литература 6](#_Toc507411540)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД .03 Иностранный язык (английский) 9](#_Toc507411541)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 04 История 11](#_Toc507411542)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 08 Обществознание (включая экономику и право) 16](#_Toc507411543)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины УД. 16 Духовное краеведение Подмосковья 21](#_Toc507411544)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП 02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» 25](#_Toc507411545)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.07 Физика 28](#_Toc507411546)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.09 География 32](#_Toc507411547)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 36](#_Toc507411548)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД .09 Основы безопасности жизнедеятельности 39](#_Toc507411549)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы». 42](#_Toc507411550)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 05«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». 44](#_Toc507411551)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 06«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок». 46](#_Toc507411552)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков». 48](#_Toc507411553)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места 50](#_Toc507411554)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП .04 Экономические и правовые основы производственной деятельности 52](#_Toc507411555)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины УД. 16 Эффективное поведение на рынке труда 54](#_Toc507411556)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД. 12 Химия 56](#_Toc507411557)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.10Экология 58](#_Toc507411558)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.13 Биология 60](#_Toc507411559)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины УД.14 Психология 63](#_Toc507411560)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве 66](#_Toc507411561)

[Аннотация к программе профессионального модуля ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов. 68](#_Toc507411562)

[Аннотация к программе профессионального модуля ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, 71](#_Toc507411563)

[творога, теста. 71](#_Toc507411564)

[Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов. 74](#_Toc507411565)

[Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий 77](#_Toc507411566)

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Русский язык является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17Повар, кондитер.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

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

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой

- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

***Коммуникативная*** компетенция формируется в процессе работы по овладениюобучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуника-тивной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование ***языковой*** и ***лингвистической*** **(*языковедческой*)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование ***культуроведческой*** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения

**4. Результаты освоения учебной дисциплины.**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

* ***личностных*:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

* ***метапредметных*:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

* ***предметных*:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений 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;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка

художественной литературы

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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).

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

на изучение дисциплины отводится 171 час, в том числе 114 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки квалифицированных рабочих.служащих среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

Раздел 1.Введение.

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили языка.

Раздел 3. Фонетика. Графика. Орфоэпия. Орфография.

Раздел 4. Лексика и фразеология.

Раздел 5. Морфемика. Словообразование. Орфография.

Раздел 6. Морфология и орфография.

Раздел 8. Синтаксис и пунктуация.

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Корнеева О.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД 02 Литература

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Литература является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17Повар, кондитер.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  учебная дисциплина «Литература» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины « Литература» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***личностных:***

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному

образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру;

совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов;

***метапредметных:***

умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

***предметных*:**

сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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).

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

на изучение дисциплины отводится 256 часов, в том числе 171 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

***Литература XIX века***.

Введение

Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века.

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Зарубежная литература XIX века.

***Литература XX века***.

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Особенности развития поэзии в начале XX века.

Особенности развития литературы 1920-х годов.

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции).

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.

Зарубежная литература XX века.

**6. Промежуточная аттестация:**  дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Корнеева О.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД .03 Иностранный язык (английский)

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины иностранный язык (английский язык) является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования английского языка на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно-научного профиля.

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

**дисциплины:**

**дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

***речевая компетенция*** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

***языковая компетенция*** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

***социокультурная компетенция*** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

***компенсаторная компетенция* –** дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

***учебно-познавательная компетенция* –** развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

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 будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

на изучение дисциплины отводится 256 часов, в том числе 171 час аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

**1.Введение.**

**1. ОСНОВНОЙ МОДУЛЬ**

Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Межличностные отношения

Человек, здоровье, спорт

Город, деревня, инфраструктура

Природа и человек (климат, погода, экология)

Научно-технический прогресс

Повседневная жизнь, условия жизни

Досуг

Новости, средства массовой информации

Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Государственное устройство, правовые институты

**2. ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЙ МОДУЛЬ (ВАРИАТИВНЫЙ)**

**Social English**

Функциональный язык (выражение согласия, несогласия; высказывание и запрашивание мнения; аргументация, контраргументация; просьба о помощи, предложение помощи)

Организация сферы обслуживания

Переписка

Питание, напитки

Правила этикета (пунктуальность, подарки, одежда, угощение, общепринятые правила поведения и темы для разговора; запретные темы; продолжительность визита, прощание и уход)

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Лапшина Л.Е.

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 04 История

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ИСТОРИЯ* для профессии среднего профессионального образования *естественно-научного профиля 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер.*

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МинобрнаукиРоссии от 17.03.2015 № 06-259).

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.**

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). В учебном плане ППКРС место учебной дисциплины «История» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессии СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей:**

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

Освоение содержания учебной дисциплины «ИСТОРИЯ» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**• личностных:**

− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

− становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

**• метапредметных:**

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**• предметных:**

− сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

− владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

− сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

− владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

− сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

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)

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на историю по профессии среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 257 часов, в том числе 171 час аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 78 часов аудиторной нагрузки на 1 курсе, 93 часа аудиторной нагрузки на 2 курсе) в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования..

1. **Тематический план.**

Введение

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.

Раздел 2. Цивилизация Древнего мира.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Раздел 5. Россия в ХVI— ХVII веках: от великого княжества к царству

Раздел 6. Страны Запада и Востока в ХVI — ХVIII веке.

Раздел 7. Россия в конце ХVII — ХVIII веков: от царства к империи.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Раздел 10. Российская империя в ХIХ веке.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.

Раздел 12. Межвоенный период (1918-1939)

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Раздел 14. Соревнование социальных систем. Современный мир

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже ХХ— ХХI веков.

1. **Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в конце второго курса (4 семестр).

1. **Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 08 Обществознание (включая экономику и право)

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ* для профессии среднего профессионального образования *естественно-научного профиля: 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер.*

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.**

Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В учебном плане ППКРС место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессии СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

* + воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
  + развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
  + углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
  + умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
  + содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
  + формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
  + применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• **личностных:**

− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

− гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

− готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

− осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

− ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• **метапредметных:**

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• **предметных:**

− сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

− владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

− владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

− сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

− сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

− владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

− сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

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)

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на обществознание по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер естественно-научного профиля отводится 257 часов, в том числе 171 час аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 84 часа аудиторной нагрузки на 1 курсе, 56 часов на 2 курсе и 31 час аудиторной нагрузки на 3 курсе) в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (базовый уровень) в пределах ППКРС среднего профессионального образования.

1. **Тематический план.**

Введение

1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.

2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.

3. Экономика

4. Социальные отношения.

5. Политика как общественное явление.

6. Право.

1. **Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 5 семестре.

1. **Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе дисциплины УД. 16 Духовное краеведение Подмосковья

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования ГАПОУ МО «Губернский колледж» по профессии *260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер.*

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав качестве программы дополнительного образования (кружка православной культуры, религиоведения).

Рабочая программа составлена для *очной формы обучения*.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки:**общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа позволяет расширить информационное поле учебного знания и ввести в содержание образования материалы, раскрывающие духовную основу русской истории. Маршруты духовного краеведения показывают примеры святых и героев отечественной истории как образцы нравственного поведения. В историко-культурном контексте представлен нравственный идеал жизни человека — любовь к Отечеству, а также его понимание в рамках христианского мировоззрения.

Изучение истории христианской православной культуры на землях Подмосковья обеспечивает преемственность культурных традиций, связь поколений, сохраняет историческую память.

Содержание программы «Духовное краеведение Подмосковья» направлено на достижение следующих целей:

• Формирование целостного представления об историческом прошлом Московской земли в контексте мировой и общенациональной (общероссийской) истории; подведение учащихся к самостоятельным оценочным выводам о культурно-историческом вкладе родного края в общероссийское и мировое наследие.

• Воспитание ценностно-ориентированной личности, гармонично сочетающей в себе личностные ценности с этнорегиональными, общенациональными и общечеловеческими; способной к разностороннему самоопределению и самореализации на основе идей гуманизма, уважения прав человека, гражданственности, патриотизма и уважительного отношения к духовным и культурным ценностям Московской области.

• Развитие познавательных интересов, творческих способностей, инициативы и самостоятельности учащихся.

В процессе обучения ставятся следующие задачи:

Образовательные задачи:

1. Формирование знаний об истории христианской православной культуры и ее связи с историей родной земли; объяснение её особенностей с учётом принципа историзма и в сравнении с другими регионами.

2. Формирование знаний о христианской нравственной культуре и представлений об этических категориях христианства добра и зла, смысла жизни и показать примеры их воплощения в традициях жизни, житиях святых и героев Отечества.

3. Развитие познавательного интереса к изучению истории и культуры родного края.

4. Вооружение обучающихся необходимыми практическими умениями и навыками самостоятельной работы с различными источниками информации (картами, историческими документами, литературными произведениями, произведениями художественной культуры), развитие творческой инициативы и целенаправленности в исследовательской деятельности.

Воспитательные задачи:

1. Формирование качеств патриотизма и гражданственности, ответственное, уважительное отношение к святыням родной земли, к наследию отечественной и мировой культуры, любви к отечественной истории, осознание себя потомками славного прошлого России и Подмосковья.

2. Формирование толерантности и толерантного поведения в условиях поли этничности, поликонфессиональности и поли культурности региона на основе православных ценностей.

3. Формирование творческой активности личности, культуры общения в социуме.

4. Формирование интереса и бережного отношения к культурным и историческим памятникам Подмосковья.

5. Формирование нравственно–эстетического мировоззрения через знакомство с культурой и искусством родного края.

Развивающие задачи:

1. Развитие личностных качеств - самостоятельности, ответственности, активности, аккуратности.

2. Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, стимулирование стремления знать, как можно больше о родном крае.

3. Развитие стремления к творческой деятельности по изучению, восстановлению, сохранению и приумножению материальных и духовных ценностей родного края.

4. Формирование способности и готовности к использованию краеведческих знаний и умений в повседневной жизни; видение своего места в решении местных проблем сегодня и тех вопросов, которые будут стоять перед ними в будущем.

5. Развитие навыков работы с различными источниками информации.

6. Развитие навыков самостоятельной и групповой исследовательской работы.

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* не предусмотрено.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* не предусмотрено.

Вариативная часть

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

* сравнивать исторические события в крае и России в целом, давать оценку событиям и их значению для истории края;
* работать с различными источниками, в том числе фото- и видеоматериалами, архивными документами, периодикой и др.; критически анализировать источники, авторские суждения по поводу спорных фактов региональной истории и культуры;
* проводить самостоятельную исследовательскую работу и представлять ее результаты;
* грамотно и аргументировано доказывать свою точку зрения, вести диалог на принципах равенства и взаимоуважения.

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

* важнейшие события, хронологические рамки, последовательность расположения во времени событий, происходивших на территории Московской области;
* историю принятия и распространения христианства на землях Московского края;
* особенности православной культуры, каноны написания икон, особенности религиозной живописи, архитектурные особенности православных храмов;
* письменные источники христианской православной культуры;
* важнейшие святыни Подмосковья и их расположение на территории Московской области;
* основные понятия, связанные с православной историей и культурой края и уметь работать с ними**.**

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

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).

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 102 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | не предусмотрено |
| контрольные работы | 3 |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрено |
| самостоятельная работа студента (всего) | 34 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом) | не предусмотрено |
| *Реферат, домашняя работа, подготовка презентации, разработка маршрута духовного краеведения* | 34 |

**5. Тематический план.**

Раздел 1.История христианской православной культуры.

Тема 1.1.Что такое религиозная культура?

Тема 1.2.О чем рассказывает христианская православная культура?

Тема 1.3.Язык древнерусского искусства. Символы христианской православной культуры.

Тема 1.4.Древнерусское зодчество: внешний вид и духовный смысл православного храма.

Тема 1.5.Религиозная живопись. Как разговаривает икона?

Тема 1.6.Письменные источники христианской православной культуры.

Раздел 2.Христианская культура на землях Подмосковья: образы и духовный смысл.

Тема 2.1.Северное Подмосковье. К игумену Русской земли – преподобному Сергию Радонежскому.

Тема 2.2.Западное Подмосковье. К звенигородскому чудотворцу преподобному Савве Сторожевскому.

Тема 2.3.Южное Подмосковье. Серпуховской князь Владимир Андреевич Храбрый и преподобный Сергий Радонежский. Серпуховской Высоцкий монастырь.

Тема 2.4.Восточное Подмосковье. Святая Угреша и великий князь Дмитрий Донской. Николо-Угрешский монастырь.

Тема 2.5.Северное Подмосковье. Святыни Дмитровской земли. Борисоглебский монастырь. Святые князья Борис и Глеб.

Тема 2.6.Юго-Восточное Подмосковье. Святыни Коломенской земли.

Тема 2.7.Западное Подмосковье. Крепость христианской веры – Иосифо-Волоцкий монастырь в истории Московского края.

Тема 2.8.Западное Подмосковье. Русский Иерусалим Патриарха Никона.

Тема 2.9.Южное Подмосковье. Подмосковный Синай. Монастырь в честь святой Екатерины.

Тема 2.10.Западное Подмосковье. Бородинский Спас. История одной семьи и одного монастыря.

Тема 2.11.Новомученики и Исповедники земли Российской.

Тема 2.12.Иконы Божьей Матери в истории духовной культуры Подмосковья.

**6. Промежуточная аттестация -** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Урядченко Т.Е.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП 02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «ГК» по профессии СПО 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованапри разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации работников по профессии «Повар, кондитер».

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих** Учебная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

**дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

-составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-роль пищи для организма человека;

-основные процессы обмена веществ в организме;

-суточный расход энергии;

-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

-усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;

-понятие рациона питания;

-суточная норма потребности человека в питательных веществах;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

-методику составления рациона питания;

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППКРС программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

19.01.17 «Повар, кондитер» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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 процессе освоения дисциплины у обучающийся должны формировать общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения.

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).

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

Максимальной учебной нагрузки студента 60 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 40 часов;
* самостоятельной работы студента 20 часов
* лабораторные работы 12 часа

**5. Тематический план:**

Тема 1.1. Основы физиологии питания.

Тема 1.2 Общие сведения о пищевых продуктах.

Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 1.4 Рациональное сбалансированное питание.

Тема 1.5. Основные группы продовольственных товаров

**6. Промежуточная аттестация:**  Дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», Чуприк М.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.07 Физика

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Физика является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования по физике базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО (ППКРС НПО) естественно - научного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

* **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;
* **овладение умениями применять полученные знания** для объясненияявлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной научно-популярной литературы;
* **развитие** интеллектуальных**,** творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпритации естественно-научной информации;
* **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы; использование 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.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

**• личностных:**

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

− умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

− умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

**• метапредметных:**

− использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

− использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

− умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

− умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

− умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

**• предметных:**

− сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

− владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

− владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

− умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

− сформированность умения решать физические задачи;

− сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

− сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источник.

**Общие компетенции (ОК):**

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на **физику** по профессии среднего профессионального образования естественно - научного профиля отводится 162 часа, из них 108 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка и 54 часа – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

**Раздел I. Введение.**

Глава 1 Физика и методы научного познания.

**Раздел II. Механика.**

Глава 2. Кинематика материальной точки.

Глава 3 Динамика.

Глава 4. Законы сохранения в механике.

Глава 5. Механические колебания и волны.

Глава 6. Элементы механики твердого тела, жидкости и газа.

Глава 7. Элементы специальной теории относительности.

**Раздел III. Молекулярная физика и термодинамика.**

Глава 8. Основы молекулярно – кинетической теории идеальных газов.

Глава. 9 Основы термодинамики.

.Глава 10 Агрегатное состояние вещества. Жидкости и пары.

Глава 11. Твердые тела и их превращения.

**Раздел IV «Электродинамика».**

Глава 12. Электростатика.

Глава 13. Постоянный ток.

Глава 14. Электрический ток в различных средах.

Глава 15. Магнитное поле.

Глава 16. Электромагнитная индукция.

Глава 17. Электромагнитные колебание и волны.

Глава 18. Элементы геометрической оптики.

Глава 19. Природа света. Основы фотометрии.

Глава 20. Волновая оптика.

**Раздел V. Строение атома и квантовая физика.**

Глава. 21 Квантовая оптика.

Глава 22. Элементы физики атома.

Глава 23. Элементы физики атомного ядра.

Глава 24. Элементы физики элементарных частиц.

**Раздел VI. Эволюция Вселенной.**

Глава 25. Строение и развитие Вселенной.

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Николаева Т.П...

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.09 География

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины География является элементом программы подготовкиквалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки** квалифицированных рабочих, служащих**:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования по географии на базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО (ППКРС НПО) естественно - научного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

**освоение** системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путях их решения, методах изучения географического пространства, разнообразия 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, бережное отношение к окружающей среде;

**использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

**нахождение и применение** 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;

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

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

**• личностных:** − сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

− сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов- ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель- ности;

− сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

− сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

− умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

− критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критич- ной оценки получаемой информации;

− креативность мышления, инициативность и находчивость;

**• метапредметных:**

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

− осознанное владение логическими действиями определения понятий,

обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

− умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать

аргументированные выводы;

− представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития

современного мира;

− понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

**• предметных:** − владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

− владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

− сформированность системы комплексных социально ориентированных гео- графических знаний о закономерностях развития природы, размещения на- селения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

− владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

− владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

− владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

− владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

− сформированность представлений и знаний об основных проблемах

взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

**Общие компетенции (ОК):**

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на **географию** по профессии среднего профессионального образования естественно - научного профиля отводится 108 часов, из них 72 часа обязательная аудиторная учебная нагрузка и 36 часов – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

Тема 1. Политическое устройство мира

Тема 2. География мировых природных ресурсов

Тема 3. География населения мира. Тема 4.Мировое хозяйство. Тема 5. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства . Тема 6. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. Тема 7. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. Тема 8. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. Тема 9. . География населения и хозяйства Зарубе Тема 10. География населения и хозяйства Африки. Тема 11. География населения и хозяйства Северной Америки.жной Азии. Тема12. География населения и хозяйства Латинской Америки. Тема 13.География населения и хозяйства Австралии и Океании. Тема 14. Россия в современном мире. Тема 15.Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Николаева Т.П.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины повар, кондитер является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии повар, кондитер 19.01.17

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования основы безопасности жизнедеятельности на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно-научного профиля.

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

**дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины БЖ учащийся должен

знать/понимать:

1. значение БЖ для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время процессов и явлений в природе и обществе;

2. значение практики позволяет правильно принимать решения в сложных обстоятельствах.

Обеспечение личной безопасности

уметь:

1.Применять знания в безопасном поведении человека в ЧС природного и техногенного характера , а также социального характера , здоровом образе жизни и по защита государства ;

2.Правильно оценивать ситуации опасные для жизни и здоровья ,целеноправленно действовать в ЧС , использовать индивидуальные и коллективные средства защиты , оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим ;

1. « Современные средства поражения и их поражающие факторы»

2. « Факторы способствующие укреплению здоровья».

3.» Профилактика наркомании».

4.»ЧС природного и техногенного характера».

5.» Оказание ПМП при травмах».

6.» Дни воинской славы России».

7. «Ритуалы ВС».

8.» Воинская дисциплина и ответственность».

Государственная система обеспечения безопасности населения

Уметь

Прогнозировать , использовать индивидуальные средства защиты ,

Действовать в чрезвычайных и опасных ситуациях природного, техногенного ,а также социального характера .

Основы медицинских знаний

Знать

Порядок оказания первой медицинской помощи при ранении , ушибах , кровотечениях , переломах , ожогах , острой сердечной недостаточности .

Уметь

Правильно наложить стерильную повязку, жгут, шину, провести искусственное дыхание и непрямой массаж сердца .

Основы военной службы

Знать

Порядок прохождения военной службы , требования воинской деятельности , порядок несения службы в карауле , во внутреннем наряде , функции и основные задачи ВС РФ

Уметь

Применять оружие , выполнять строевые приемы без оружия .

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению безопасность жизнедеятельности, дальнейшему самообразованию с его помощью, в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за ; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

на изучение дисциплины отводится 102 часа, в том числе 48 часов практических занятий 20 часов аудиторной нагрузки и 34 часа самостоятельной работе в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

Введение

Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС

Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности

ЧС мирного времени и защита от них

Способы защиты населения от ОМП

Гражданская оборона

Основы обороны государства и воинская обязанность

Организация и порядок призыва граждан на военную службу

Основные виды вооружения и военной техники

Основы первой помощи

ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЙ МОДУЛЬ (ВАРИАТИВНЫЙ)

Безопасность жизнедеятельности направлены на обеспечения безопасности в профессиональной деятельности в условиях производственной сфере

Организация рабочего места

Выполнение правил мер безопасности при пожарной безопасности

Выполнения правил электробезопасности на рабочем месте

Оказание первой медицинской помощи

Организация сферы обслуживания

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Черниговский Ю.П

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД .09 Основы безопасности жизнедеятельности

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины основы безопасности жизнедеятельности является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования основы безопасности жизнедеятельности на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно-научного профиля.

**3. Цели и задачи дисциплины- требование к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины ОБЖ учащийся должен

знать/понимать:

1. значение ОБЖ для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время процессов и явлений в природе и обществе;

2. значение практики позволяет правильно принимать решения в сложных обстоятельствах.

Обеспечение личной безопасности

уметь:

1.Применять знания в безопасном поведении человека в ЧС природного и техногенного характера , а также социального характера , здоровом образе жизни и по защита государства ;

2.Правильно оценивать ситуации опасные для жизни и здоровья ,целеноправленно действовать в ЧС , использовать индивидуальные и коллективные средства защиты , оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим ;

1. « Современные средства поражения и их поражающие факторы»

2. « Факторы способствующие укреплению здоровья».

3.» Профилактика наркомании».

4.»ЧС природного и техногенного характера».

5.» Оказание ПМП при травмах».

6.» Дни воинской славы России».

7. «Ритуалы ВС».

8.» Воинская дисциплина и ответственность».

Государственная система обеспечения безопасности населения

Уметь

Прогнозировать , использовать индивидуальные средства защиты ,

Действовать в чрезвычайных и опасных ситуациях природного, техногенного ,а также социального характера .

Основы медицинских знаний

Знать

Порядок оказания первой медицинской помощи при ранении , ушибах , кровотечениях , переломах , ожогах , острой сердечной недостаточности .

Уметь

Правильно наложить стерильную повязку, жгут, шину, провести искусственное дыхание и непрямой массаж сердца .

Основы военной службы

Знать

Порядок прохождения военной службы , требования воинской деятельности , порядок несения службы в карауле , во внутреннем наряде , функции и основные задачи ВС РФ

Уметь

Применять оружие , выполнять строевые приемы без оружия .

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению основ безопасности жизнедеятельности, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

на изучение дисциплины отводится 72 часа, в том числе 72 часа аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

Введение

Обеспечение личной безопасности

Государственная система обеспечения безопасности населения

Основы обороны государства и воинская обязанность

Основы медицинских знаний

*ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЙ МОДУЛЬ (ВАРИАТИВНЫЙ)*

Основы безопасности жизнедеятельности направлены на обеспечения безопасности в профессиональной деятельности в условиях производственной сфере

Организация рабочего места

Выполнение правил мер безопасности при пожарной безопасности

Выполнение правил электробезопасности на рабочем месте

Оказание первой медицинской помощи

Организация сферы обслуживания

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Черниговский Ю.П.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы».

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО *19.01.17 Повар, кондитер* базового уровня подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при - приготовлении блюд из рыбы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 129 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;

учебной практики – 48 часов.

производственной практики -36 часов (1 неделя).

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

**4. Тематический план:**

**Раздел 1.**Механическая обработка рыбы с костным скелетом.

**Раздел 2.** Приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

**Раздел 3.**Приготовление блюд из рыбы.

**5. Учебная практика**

**6. Производственная практика**

**7. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**8. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Никонова Е.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 05«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (*19.01.17) Повар, кондитер*базового уровня подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* обработки сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы,
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* правила проведения бракеража,
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
  1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 180 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебной практики – 54 часов.

производственной практики -36 часов (1 неделя)

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05.Исп**ользо**вать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**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.

**4. Тематический план:**

**Раздел 1.** Технология первичной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**Раздел 2.** Технологический процесс приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**Раздел 3.**Технологический процесс приготовления основных простых блюд из мяса и мясопродуктов.

**Раздел 4.**Технологический процесс приготовления основных простых блюд из домашней птицы и пернатой дичи.

**5. Учебная практика**

**6. Производственная практика**

**7. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**8. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Никонова Е.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 06«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (*19.01.17) Повар, кондитер*базового уровня подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила проведения бракеража;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
* требования к качеству холодных блюд и закусок
* способы сервировки и варианты оформления,
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка (всего) - 102

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 44

Курсовая работа/проект - не предусмотрено

Учебная практика - 36

Производственная практика - 36

Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:

реферат, практическая работа, расчетно-графическая работа, работа с документами, составление технологических карт, составление схем и т.д.- 22

Итоговая аттестация в форме д/з

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05.Исп**ользо**вать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**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.

**4. Тематический план:**

**Раздел 1.** Ведение технологического процесса приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

**Раздел 2.** Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности.

**Раздел 3.**Приготовление и оформление простых холодных блюда, а также холодных блюд, требующих кулинарной обработки средней сложности

**5. Учебная практика**

**6. Производственная практика**

**7. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**8. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Никонова Е.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (*19.01.17) Повар, кондитер*базового уровня подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;

- приготовления напитков;

**уметь:**

-- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления,

- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

- требования к качеству сладких блюд и напитков;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка (всего) -134

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) -33

Курсовая работа/проект -не предусмотрено

Учебная практика - 36

Производственная практика - 36

Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:

реферат, практическая работа, расчетно-графическая работа, работа с документами, составление технологических карт, составление схем и т.д.- 17

Итоговая аттестация в форме - д/з

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05.Исп**ользо**вать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**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.

**4. Тематический план:**

**Раздел 1.** Технологический процесс приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.

**Раздел 2.** Технологический процесс приготовления и оформления горячих напитков.

**Раздел 3.**Технологический процесс приготовления и оформления простых холодных напитков.

**5. Учебная практика**

**6. Производственная практика**

**7. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**8. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Никонова Е.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**1. Область применения программы**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины техническое оснащение и организация рабочего места является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01(19.01.17) «Повар, кондитер»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

**дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* Организовать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.
* Производить технический ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* Характеристики основных типов организации общественного питания;
* Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* Учет сырья и готовых изделий на производстве;
* Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППКРС по специальности 260807.01(19.01.17) «Повар, кондитер» и овладению профессиональными компетенциями (ПК): 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. 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 и 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 процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формировать общие компетенции (ОК):

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. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов; - самостоятельной работы обучающегося 22 часа

**5. Тематический план:**

**Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания**

Общие сведения о машинах

Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства Универсальные приводы Машины для обработки мяса и рыбы Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства Тепловое оборудование Аппараты для жаренья и выпечки Варочно-жарочное оборудование Холодильное оборудование **Раздел 2. Организация рабочего места** Характеристика предприятий общественного питания Производственная деятельность

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП .04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

**1. Область применения программы**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины экономические и правовые основы производственной деятельности является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01(19.01.17) «Повар, кондитер»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

**дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь: - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины студент должен знать: - принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППКРС по специальности 260807.01(19.01.17) «Повар, кондитер» и овладению профессиональными компетенциями (ПК): 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. 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 и 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 процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формировать общие компетенции (ОК):

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. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов; - самостоятельной работы обучающегося 22 часа

**5. Тематический план:**

**Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности**

Экономика как система общественного производства Характеристика отрасли и предприятия Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь Производственные фонды в общественном питании Затраты на предприятиях общественного Ценообразование на предприятиях общественного питания Товарооборот предприятий общественного питания Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания **Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности** Правовое регулирование трудовых отношений Трудовой договор Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования Правовые вопросы оплаты труда

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины УД. 16 Эффективное поведение на рынке труда

**1. Область применения программы**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины Эффективное поведение на рынке труда является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01(19.01.17) «Повар, кондитер» **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**  Дисциплинавходит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ ОПОП.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: - получать информацию о путях совершенствования профессионального образования и трудоустройстве в Московской области; - анализировать изменения, происходящие на региональном рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; - строить план реализации карьеры; - составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства; - составлять ответы на возможные вопросы работодателя; - предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве; - организовывать диалог, проявлять мастерство телефонного общения, используя особенности речевого стиля общения. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - проблемы труда в современных социально-экономических условиях  
Московской области; - возможности социальной защиты населения на рынке труда Московской области; - содержание понятия «карьера» типологии карьеры, стратегии карьерного роста; - основы проектирования, карьерного и профессионального роста личностного развития; - основные этапы трудоустройства; - принципы составления резюме и портфолио; - технологию приёма на работу; - способы поиска работы; - этику и психологию делового общения; - понятие, виды, формы и способы адаптации.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 260807.01(19.01.17) «Повар, кондитер» В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК): 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). **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося - 41 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 41 часа; самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено. **5. Тематический план:** Структура рынка труда Московской областиКарьера План профессиональной карьеры Поиск работы Собеседование при приёме на работуОформление трудовых отношений и адаптация на рабочем месте **6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД. 12 Химия

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Химия является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии19.01.17. «Повар, кондитер», естественнонаучного профиля.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) среднего (полного) общего образования по химиина базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащихСПО естественнонаучного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

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

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

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

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

**Общие компетенции (ОК):**

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, нестиответственность за результаты своей работы.

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональнойдеятельности.

ОК6Работатьвкоманде,эффективноруководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж»на химию по профессиям среднего профессионального образования естественно-научного профиля 19.01.17. «Повар, кондитер» отводится 256 часов, в том числе 171 час аудиторной нагрузки и 85 часов самостоятельной работы.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Основные понятия и законы химии

Раздел 2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома

Раздел 3. Строение атома

Раздел 4. Строение вещества

Раздел 5. Дисперсные системы

Раздел 6. Полимеры

Раздел 7. Химические реакции

Раздел 8. Растворы. Электролитическая диссоциация.

Раздел 9. Окислительно-восстановительные реакции.

Раздел 10. Классификация неорганических соединений и их свойства

Раздел 11. Классификация веществ. Простые вещества

Радел 12. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Раздел 13. Предельные углеводороды

Раздел 14. Этиленовые и диеновые углеводороды

Раздел 15. Ацетиленовые углеводороды

Раздел 16. Ароматические углеводороды

Раздел 17. Природные источники углеводородов.

Раздел 18. Гидроксильные соединения

Раздел 19. Альдегиды и кетоны

Раздел 20. Карбоновые кислоты и их производные.

Раздел 21. Углеводы.

Раздел 22. Амины, аминокислоты, белки.

Раздел 23. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Раздел 24. Белки и полисахариды как биополимеры.

Раздел 25. Биологически активные соединения

**6. Итоговая аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель БаракинаА.Н..

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.10Экология

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Экология является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер», естественнонаучного профиля.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) среднего (полного) общего образования по экологиина базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащихСПО естественнонаучного профиля.

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

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:

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

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

• использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечи­вает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

* устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
* готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
* объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества, умение;
* умения проанализировать техногенные последствия для окружаю­щей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
* готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения эколо­гической направленности, используя для этого доступные источники информации;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

предметных:

* сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития об­щества и природы, об экологических связях в системе «человек- общество-природа»;
* сформированность экологического мышления и способности учиты­вать и оценивать экологические последствия в разных сферах дея­тельности;
* владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
* владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах со­хранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
* сформированность личностного отношения к экологическим ценно­стям, моральной ответственности за экологические последствия сво­их действий в окружающей среде;
* сформированность способности к выполнению проектов экологиче­ски ориентированной социальной деятельности, связанных с эколо­гической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и по­вышением их экологической культуры.

**Общие компетенции (ОК):**

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, нестиответственность за результаты своей работы.

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональнойдеятельности.

ОК6Работатьвкоманде,эффективноруководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж»на экологию по профессии среднего профессионального образования естественнонаучного профиля19.01.17. «Повар, кондитер»отводится 108 часов (максимальная учебная нагрузка), в том числе 72 часов – обязательная аудиторная нагрузка и 36 часов – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. **Экология как научная дисциплина.**

Раздел 2. **Среда обитания человека и экологическая безопасность.**

Раздел 3. **Концепция устойчивого развития**

Раздел 4. **Охрана природы**

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель БаракинаА.Н..

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.13 Биология

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины биология является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер», естественнонаучного профиля.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) среднего (полного) общего образования по биологиина базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащихСПО естественнонаучного профиля.

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

**дисциплины:**

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

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

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

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно- научной картине мира;

− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

− способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; − способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

− готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

− обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

− способность 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;

− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• метапредметных:

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

− повышение интеллектуального уровня 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;

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

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

− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• предметных:

− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Общие компетенции (ОК):

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, нестиответственность за результаты своей работы.

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6Работатьвкоманде,эффективноруководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на биологию по профессии среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.01.17. «Повар, кондитер» отводится 108часов (максимальная учебная нагрузка), из них 72 часов – обязательная аудиторная нагрузка и 36 часов – самостоятельная работа учащихся.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Эволюционное учение.

Раздел 2. История развития жизни на Земле

Раздел 3. Учение о клетке

Раздел 4. Организм. Размножение и индивидуально развитие организмов

Раздел 5.Основы генетики и селекции

Раздел 6. Основы экологии.

Раздел 7. Бионика

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчик:**ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Баракина А.Н.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины УД.14 Психология

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины психология является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины**

Программа учебной дисциплины психология предназначена для изучения основ психологии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Содержание программы направлено на достижение следующей **цели**:

* овладение обучающимися элементарной психологической культурой, формирование способности к саморегуляции, самовоспитанию и саморазвитию, готовности к полноценному взаимодействию с миром.

Данная учебная программа направлена на решение психолого-педагогических **задач**, обеспечивающих становление личности:

* формирование общих представлений о психологии как науке;
* ознакомление обучающихся с основными путями психологического познания человека (познавательные процессы, состояния, свойства, отношения и др.);
* формирование навыков самопознания и саморегуляции;
* развитие эмоциональной сферы;
* профилактика отклоняющегося поведения обучающихся;
* формирование важнейших жизненных навыков, способствующих успешной адаптации в обществе;
* формирование устойчивых навыков конструктивного общения, развития социальной компетентности;
* развивать коммуникативные и организационные способности, необходимые для профессионального образования и трудовой деятельности
* формирование мотивации обучающихся к профессиональному самоопределению и дальнейшему трудоустройству.

Программа предусматривает формирование у обучающихся универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

* освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества
* формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной и профессиональной деятельности.
* формирование ценности  здорового и безопасного образа жизни.
* формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и способности конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
* умение использовать механизмы внутри группового регулирования конфликтных ситуаций;
* определение общей цели и путей ее достижения; умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение других;
* умение элементарного  прогнозирования;
* пользование мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
* владение основными видами публичных выступлений (высказывание, монолог, дискуссия).

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

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.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на учебную дисциплину *ПСИХОЛОГИЯ*  по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования естественнонаучного профиля отводится 107 часов, в том числе 71 час аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих..

**5. Тематический план.**

Программа по дисциплине **психология предусматривает следующие разделы:**

1. Психологические процессы.

2. Психологические особенности личности.

3. Закономерности внутренней психологической деятельности.

4. Психологическая культура личности.

5. Психология в повседневной жизни.

6. Конфликт и методы его урегулирования.

Профильной составляющей данной программы является разделы*:*

1. Психологические аспекты профессионального общения.

2. Психологические особенности овладения профессией.

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Плахова О.Е.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Область применения программы

Программа общеопрофессиональной учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производствеявляется элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве на базовом уровне в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно-научного профиля.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* основные группы микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

Вариативная часть - не предусмотрено.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК)

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.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки студента 60 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 40 часов;
* самостоятельной работы студента 20 часов

5. Тематический план:

Введение

Морфология микроорганизмов

Физиология микроорганизмов

Влияние внешней среды на микроорганизмы

Распространение микроорганизмов в природе

Микрофлора сырья, используемого для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Микрофлора сырья, используемого для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Пищевые инфекции и пищевые отравления

Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии

Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

Санитарно-гигиенический режим и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Контроль санитарногосостояния предприятий пищевой промышленности. Охрана окружающей среды

6.Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик: ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Левакова.Е.Н.

# Аннотация к программе профессионального модуля ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер базового уровня подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место учебной дисциплиныв структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля ПМ.01

Приготовление блюд из овощей и грибов.

**3. Цели и задачи модуля** - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

• обработки, нарезки овощей и грибов;

• приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

**•** проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

• выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей и грибов;

• обрабатывать различными методами овощи и грибы;

• нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

• охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

• ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

• характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

• технику обработки овощей, грибов, пряностей;

• способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

• температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

• правила проведения бракеража;

• способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

• правила хранения овощей и грибов;

• виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

• правила их безопасного использования

Приготовление блюд из овощей и грибов. (ПК) (ОК):

ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры

из традиционных видов овощей и грибов.

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.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**4. Количество часов** на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 176 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –38 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 25 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 13 часа;

учебной и производственной практики – 138 часа.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей, плодов и грибов

Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

**Виды работ:**

- Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей, плодов, обработка традиционных видов овощей, плодов и грибов.

- Нарезка, традиционных видов овощей, плодов и грибов.

- Подготовка пряностей и приправ к работе

- Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

- Приготовление, подача и оформление блюд и гарниров из отварных, припущенных, запеченных, жареных и тушёных овощей.

- Приготовление, подача и оформление блюд и сложных гарниров из фруктов, овощей.

**Производственная практика**

**Виды работ:**

- Ознакомление с предприятием общественного питания, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.

- Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатных, десертных овощей, грибов.

- Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатных, десертных овощей простым и сложным способами, грибов.

- Приготовление, подача блюд и гарниров из отварных, жареных припущенных запеченных, тушеных овощей.

**6. Промежуточная аттестация: Экзамен**

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», Кровец Н. М. Коллерова А. Г.

# Аннотация к программе профессионального модуля ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,

# творога, теста.

**1.Область применения программы**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер базового уровня подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место учебной дисциплиныв структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля ПМ.02

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,

творога, теста.

**3. Цели и задачи модуля** - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога, теста.

**уметь:**

**•** проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

• выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

• готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

• ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

• способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

• температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

• правила проведения бракеража;

• способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

• правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

• виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,

творога, теста. (ПК) (ОК):

ПК 2.1 Проверять 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.

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.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**4. Количество часов** на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 156 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 96 часов.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Технологический процесс кулинарной обработки, приготовления, оформления основных и простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из яиц, творога и теста

**Виды работ:**

* Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды подготовка сырья и приготовление, и оформление основных простых блюд и гарниров из яиц, творога, теста.

**Производственная практика**

**Виды работ:**

* Ознакомление с предприятием общественного питания.
* Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды
* Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп и бобовых.
* Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
* Приготовление блюд из яиц и творога.
* Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

**6. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет**

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», Кровец Н. М. Коллерова А. Г.

# Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер базового уровня подготовки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля ПМ.03

Приготовление супов и соусов.

**3. Цели и задачи модуля** - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

• приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

**•** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

• использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

• оценивать качество готовых блюд;

• охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

• классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов, соусов;

• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

• правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

• температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

• правила проведения бракеража.

• способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

• правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

• виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

Приготовление супов и соусов. (ПК) (ОК):

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.

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.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**4. Количество часов** на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 227 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –59 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 96 часов.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Приготовление основных видов отваров, бульонов и супов.

Раздел 2. Приготовление и отпуск основных видов соусов.

**Виды работ:**

* Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды подготовка сырья.
* Приготовление основных видов бульонов, отваров, супов.

**Производственная практика**

**Виды работ:**

* Ознакомление с предприятием общественного питания.
* Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды
* Приготовление супов и соусов.

**6. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет**

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», Кровец Н. М. Коллерова А. Г.

# Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (*19.01.17) Повар, кондитер*.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер или в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**профессионального модуля ПМ.08

Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделийпринадлежит к профессиональному циклу.

**2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

-приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий

**знать:**

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК) (ОК):

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.

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.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **902часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –312**часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 29 часа;

учебной и производственной практики **– 504 часа.**

**5. Тематический план:**

**Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него.**

**Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.**

**Раздел 3. Ведение технологического процесса приготовления пирожных и тортов.**

Виды работ:

-Приготовление отделочных полуфабрикатов

-Замес дрожжевого теста безопарным способом; формовка из него батонов, булочек к завтраку.

-Замес дрожжевого теста и приготовление из него печеных пирожков с различными фаршами. Оценка качества.

- Замес дрожжевого теста и приготовление сдобы обыкновенной и фигурной.

**-** Приготовление пряничного теста и изделий из него. Оценка качества.

-Приготовление масляного бисквита и изделий из него. Оценка качества.

-Приготовление бисквита для рулета.

-Приготовление рулета с различными наполнителями. Отделка, оценка качества.

-Приготовление песочного теста и изделий из него. Характеристика изделий, разнообразие отделки.

-Изготовление пирожного «Песочно-фруктового, глазированного помадой». Приготовление фруктовой начинки и помады основной и шоколадной.

-Изготовление бисквитных тортов. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа для пропитки бисквита, ореховой посыпки, крема сливочного «Новый». Особенности оформления. Оценка качества.

-Изготовление пирожных и тортов с отделкой из мастики

-Изготовление тортов и пирожных пониженной калорийности.

**Содержание производственной практики:**

Виды работ:

Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

Ознакомление с сырьем хлебопекарного и кондитерского производства.

Ознакомление с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования.

Отработка практических навыков по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению кондитерских изделий.

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», Громова И. Н.Кровец Н. М.