**Аннотации к рабочим программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Оглавление

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК 3](#_Toc507423710)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД 02 Литература 7](#_Toc507423711)

[Аннотация к рабочей программе ОУД .03 Иностранный язык (английский) 10](#_Toc507423712)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 04 История 12](#_Toc507423713)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 07 Обществознание 17](#_Toc507423714)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.08 Естествознание 25](#_Toc507423715)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.09 География 28](#_Toc507423716)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД 12 ИНФОРМАТИКА 32](#_Toc507423717)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 13 Экономика 35](#_Toc507423718)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 14 Право 40](#_Toc507423719)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.15 Психология 48](#_Toc507423720)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.18 Астрономия 51](#_Toc507423721)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины УД. 16 Эффективное поведение на рынке труда 54](#_Toc507423722)

[Аннотация к рабочей программе дисциплины УД.17 Духовное краеведение Подмосковья 56](#_Toc507423723)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» 60](#_Toc507423724)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 02. «основы товароведения продовольственных товаров» 63](#_Toc507423725)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места 66](#_Toc507423726)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП .04 Экономические и правовые основы производственной деятельности 70](#_Toc507423727)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП .05 Основы калькуляции и учета 72](#_Toc507423728)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП .06 0храна труда 75](#_Toc507423729)

[Аннотация к рабочей программе ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности 78](#_Toc507423730)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.08 Рисование и лепка 81](#_Toc507423731)

[Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.11 деловая культура 84](#_Toc507423732)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 87](#_Toc507423733)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 90](#_Toc507423734)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 93](#_Toc507423735)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 96](#_Toc507423736)

[Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 99](#_Toc507423737)

# 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 43.01.09 Повар, 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

на изучение дисциплины отводится 114 часов, 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:** 2 семестр **-**дифференцированный зачёт, 4 семестр- 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 43.01.09 Повар ,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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

на изучение дисциплины отводится 171 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:** 2 семестр **-**дифференцированный зачёт, 4 семестр- дифференцированный зачет.

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе 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 43.01.09 «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:**

• формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

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

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

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

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

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

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

 ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**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:**

**Основной раздел:**

1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в неофициальной обстановке.

2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личностные качества, род занятий, должность, место работы и др.) Общение с друзьями.

3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

5. Хобби, досуг.

6. Распорядок дня студента колледжа.

 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

8. Магазины, товары, совершение покупок.

9. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.

10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

11. Экскурсии и путешествия.

12. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

13. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики.

14. Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран достопримечательности.

15. Жизнь в городе и деревне.

**Профессионально ориентированное содержание.**

16. Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. . Отношения внутри коллектива.

17. Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда.

 18. Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники.

 19. Финансовые учреждения и услуги.

**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 социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ИСТОРИЯ, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от «21» июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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 специальности 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 профессий 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.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на историю по профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля отводится 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 контрольной работы в 1, 2, 3 семестре, дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в 4 семестре.

1. **Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 07 Обществознание

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ для профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от «21» июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

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 специальности 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.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на обществознание по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер социально-экономического профиля отводится 96 часов аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 48 часов аудиторной нагрузки на 1 курсе и 48 часов 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

1. Человек. Человек в системе общественных отношений.

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.

1.2. Духовная культура личности и общества.

 1.3. Наука и образование в современном мире.

 1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.

2. Общество как сложная система.

3. Социальные отношения.

3.1. Социальная роль и стратификация.

3.2. Социальные нормы и конфликты.

3.3. Важнейшие социальные общности и группы.

4. Политика как общественное явление.

4.1. Политика и власть. Государство в политической системе.

4.2. Участники политического процесса.

1. **Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы в 1 и 3 семестре и дифференцированного зачета во 2 и 4 семестре.

1. **Разработчик:**

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

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.10 Экология**

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитерсоциально-экономического 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, служащихсоциально-экономического 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;

***метапредметных:***

* овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
* применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
* умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

* сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры
* 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж»на экологию по профессии среднего профессионального образованиясоциально-экономического профиля: 43.01.09 Повар, кондитер отведено72 часа – обязательная аудиторная нагрузка 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.08 Естествознание

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения основных вопросов естествознания в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитерсоциально-экономического 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 естествознаниюна базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащихсоциально-экономического профиля.

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

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

• освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

 • овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

• воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

• применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

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

***личностных:***

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

− объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

− умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

− готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

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

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

***• метапредметных:***

− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

− применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

 − умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

− умение использовать различные источники для получения естественно- научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

***• предметных:***

− сформированность представлений о целостной современной естественно- научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

− сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

 − сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

− владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

− сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

**Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж»на естествознание по профессиям среднего профессионального образованиясоциально-экономического профиля по профессии43.01.09 «Повар, кондитер»отводится 180 часов – обязательная аудиторная нагрузка. Из них 82 часа на раздел «Физика», 48 часов на раздел «Химия» и 50 часов на раздел «Биология».

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Физика

Раздел 2. Химия

Раздел 3. Биология

**6. Итоговая аттестация:** дифференцированный зачет

**7. Разработчики:**

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Баракина А.Н.

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 43.01.09 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) социально-экономического 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 дина- мично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

 • **овладение** умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологиче- ских процессов и явлений;

 • **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способно- стей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

 • **воспитание** уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

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

• **нахождение** и применение географической информации, включая географи- ческие карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

 • **понимание** географической специфики крупных регионов и стран мира в усло- виях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на **географию** по профессии среднего профессионального образования социально – экономического профиля отводится 36 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка в том числе 10 часов – лабораторно – практических занятий.

**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 ОУД 12 ИНФОРМАТИКА

* 1. **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ГАПОУ МО ГК, реализующей образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

**1.2. Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

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

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

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

**Личностных:**

* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**Метапредметных:**

* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-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 публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**Предметных:**

* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие;

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

максимальной учебной нагрузки студента 108 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 80 час;

**5. Тематический план:**

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

* «Информационная деятельность человека»;
* «Информация и информационные процессы»;
* «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
* «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
* «Телекоммуникационные технологии».

**6. Промежуточная аттестация:** Экзамен

**7. Разработчик:** Потапова А.В.., преподаватель ГАПОУ МО «Губернский колледж».

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 13 Экономика

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ЭКОНОМИКА для профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ЭКОНОМИКА, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от «21» июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экономика», и 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 специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

Учебная дисциплина «Экономика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экономика» изучаетсяв общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебном плане ППКРС учебная дисциплина «Экономика» находится в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования.

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

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

* освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных пред-приятий и государства;
* развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
* воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
* овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
* овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;
* формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
* понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

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

• **личностных:**

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

− формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

• **метапредметных:**

− овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

− овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

− генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

•  **предметных:**

− сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

− понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

− сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

− владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

− сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

− умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

− способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

− понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на экономику по профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля отводится 89 часов аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 37 часов аудиторной нагрузки на 1 курсе, 52 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

1. Экономика и экономическая наука

2. Семейный бюджет

3. Товар и его стоимость

4. Рыночная экономика

5. Труд и заработная плата

6. Деньги и банки

7. Государство и экономика

8. Международная экономика

1. **Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы в 1, 2, 3 семестре, дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в 4 семестре.

1. **Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУД. 14 Право

1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ПРАВО для профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ПРАВО, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от «21» июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Право», 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), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

Учебная дисциплина «Право» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

* учебном плане ППКРС учебная дисциплина «Право» находится в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО социально-экономического профиля профессионального образования.

При освоении специальности СПО социально-экономического профиля профессионального образования право изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но более углубленно как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемой профессии.

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

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

* формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;
* воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
* освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;
* овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;
* формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

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

**• личностных:**

− воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

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

− сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;

− готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

− готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

− нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих

ценностей;

− готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

**• метапредметных:**

− выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;

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

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;

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

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать

свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

− владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

**• предметных:**

− сформированность представлений о понятии государства, его функциях,

механизме и формах;

− владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;

− владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

− сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе

государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в

Российской Федерации;

− сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

− сформированность основ правового мышления;

− сформированность знаний об основах административного, гражданского,

трудового, уголовного права;

− понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

− сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

− сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на право по профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля отводится 100 часов аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 50 часов аудиторной нагрузки на 2 курсе, 50 часов аудиторной нагрузки на 3 курсе) 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. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества

2. Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы

3. Правоотношения, правовая культура правовое поведение личности

4. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации

5. Правосудие и правоохранительные органы

6. Гражданское право

7.Защита прав потребителей

8. Правовое регулирование образовательной деятельности

9. Семейное право и наследственное право

10. Трудовое право

11. Административное право и административный процесс

12. Уголовное право и уголовный процесс

13. Международное право как основа взаимоотношений государств мира

1. **Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы в 3, 4, 5 семестре, дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины в 6 семестре.

1. **Разработчик:**

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

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.18 Астрономия**

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Астрономия является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «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 астрономии на базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО (ППКРС НПО) социально-экономического профиля.

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

**Дисциплины.**

Содержание программы направлено на достижение следующих ***целей***:

• **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений, происходящих в космосе, восприятия информации естественнонаучного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации;

 • **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

 • **применение** естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

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

**• личностных:**

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

− объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области астрофизики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

− умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

− готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания с использованием для этого доступных источников информации;

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

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

**• метапредметных:**

− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

− применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

− умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**• предметных:**

− сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естество-знания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

-сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

− сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

 − владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать

различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

 - сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

**Общие компетенции (ОК):**

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на **Астрономию** по профессии начального профессионального образования социально – экономического профиля отводится 36 часов обязательной аудиторной учебной нагрузки.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Введение в астрономию.

Раздел 2. Строениет Солнечной системы. Раздел 3. Физическая природа тел Солнечной системы. Раздел 4. Солнце и звезды. Раздел 5. Строение и эволюция Вселенной. Раздел 6.Предмет астрология.

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

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУД.15 Психология

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины психология является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09«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 базового уровня в пределах основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих социально-экономического 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

 В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, которая имеет выраженную практическую и прикладную направленность. Это личностно ориентированная учебная дисциплина, в которой общение в учебном процессе происходит не по поводу какого-то постороннего предмета, а по поводу «самого себя». Особое внимание в программе уделяется формированию у обучающихся психологической культуры.

**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 ОУД.18 Астрономия

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Астрономия является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «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 астрономии на базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО (ППКРС НПО) социально-экономического профиля.

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

**Дисциплины.**

Содержание программы направлено на достижение следующих ***целей***:

• **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений, происходящих в космосе, восприятия информации естественнонаучного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации;

 • **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

 • **применение** естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

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

**• личностных:**

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

− объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области астрофизики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

− умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

− готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания с использованием для этого доступных источников информации;

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

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

**• метапредметных:**

− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

− применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

− умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**• предметных:**

− сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естество-знания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

-сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

− сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

 − владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать

различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

 - сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

**Общие компетенции (ОК):**

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на **Астрономию** по профессии начального профессионального образования социально – экономического профиля отводится 36 часов обязательной аудиторной учебной нагрузки.

**5. Тематический план:**

Раздел 1. Введение в астрономию.

Раздел 2. Строениет Солнечной системы. Раздел 3. Физическая природа тел Солнечной системы. Раздел 4. Солнце и звезды. Раздел 5. Строение и эволюция Вселенной. Раздел 6.Предмет астрология.

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

**7. Разработчик:**

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

# 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 43.01.09 «Повар, кондитер» **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**  Дисциплинавходит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ ППКРС.

 **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 Московской области; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: - проблемы труда в современных социально-экономических условиях
- 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 ППКРС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК): ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**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 области. Карьера. План профессиональной карьеры. Поиск работы. Собеседование при приёме на работу.Оформление 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 дисциплины УД.17 Духовное краеведение Подмосковья

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ДУХОВНОЕ КРАЕВЕДЕНИЕ ПОДМОСКОВЬЯ для профессии среднего профессионального образования социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер.

За основу при разработке рабочей программы учебной дисциплины была взята авторская программа Л. Л. Шевченко «Духовное краеведение Подмосковья», рекомендованная Министерством образования Московской области.

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГАПОУ МО «Губернский колледж».

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 специалистов среднего звена среднего профессионального образования:**общеобразовательная дисциплина.

**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**.**

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной деятельности** | **Объем часов** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | не предусмотрено |
| практические занятия | 18 |
| контрольные работы | 2 |
| курсовая работа (проект) | не предусмотрено |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом) | не предусмотрено |
| Итоговая аттестация  | - |

**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 –**не предусмотрена.

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «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, физиологии питания, санитарии и гигиенына 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 санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

определять источники микробиологического загрязнения;

–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,

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

–готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

–загрязнения

–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

–рассчитывать энергетическую ценность блюд;

–рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

–составлять рационы питания для различных категорий потребителей

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

– Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

Определять задачи поиска информации

Определять необходимые источники информации

Планировать процесс поиска

Структурировать получаемую информацию

Выделять наиболее значимое в перечне информации

Оценивать практическую значимость результатов поиска

– Оформлять результаты поиска

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

– Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

Организовывать работу коллектива и команды

–Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Излагать свои мысли на государственном языке

–Оформлять документы

Описывать значимость своей профессии

Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

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;

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

ОК 01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

ОК 02 Определять задачи поиска информации

Определять необходимые источники информации

Планировать процесс поиска

Структурировать получаемую информацию

Выделять наиболее значимое в перечне информации

Оценивать практическую значимость результатов поиска

Оформлять результаты поиска

ОК 03 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

ОК 04 Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Излагать свои мысли на государственном языке

Оформлять документы

ОК 06 Описывать значимость своей профессии

Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

ОК 07 Соблюдать нормы экологической безопасности

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

ОК 09 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Использовать современное программное обеспечение

ОК 10 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),

понимать тексты на базовые профессиональные темы

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 78 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 63 часов;
* самостоятельной работы студента 15 часов
* практические занятия 24 часа

5. Тематический план:

Введение

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания

Пищеварение и усвояемость пищи

Обмен веществ и энергии

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Личная и производственная гигиена

Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевыхпродукто

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

5. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

6. Разработчик:

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

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 02. «основы 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 входит в общепрофессиональный цикл и связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям.

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

**дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

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

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним;

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

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППКРС программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих19.01.17 «Повар, кондитер» и овладению профессиональными и общими компетенциями:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

максимальной учебной нагрузки студента 97 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 78 часов;

самостоятельной работы студента 19 часов

**5. Тематический план:**

Химический состав пищевых продуктов

Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Товароведная характеристика зерновых товаров

Товароведная характеристика молочных товаров

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

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

**7. Разработчик:**

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

# 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 43.01.09 «Повар, кондитер»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 146 часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов; - самостоятельной работы обучающегося 30 часов

**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:** экзамен

**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 43.01.09«Повар, кондитер» **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Основы калькуляции и учета. **3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ПК** | **Умения** | **Знания** |
|   | - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | - принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; - понятие, виды предпринимательства; - виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; - нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - формы и системы оплаты труда; - механизм формирования заработной платы; - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в смежных и профессиональной сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профдеятельности. Выстраивать траектории личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на гос.языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.  | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиправила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Оформлять бизнес- план. Презентовать идеи открытия собственного дела в профдеятельности. Рассчитывать размеры выплат по кредитам. | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.  |

 **4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** - максимальной учебной нагрузки обучающегося 146 часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов; - самостоятельной работы обучающегося 30 часа **5. Тематический план: Раздел 1.** Экономические и правовые основы производственной деятельности Принципы рыночной экономики Предприятие (организация) как субъект хозяйствования **Раздел 2.** Основы трудового права и формы оплаты труда Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения Механизм формирования и формы оплаты труда **6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт **7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП .05 Основы калькуляции и учета

**1. Область применения программы** Программа общепрофессиональной учебной дисциплины основы калькуляции и учета является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09«Повар, кондитер»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина ОП.05 «Основы калькуляции и учета» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това­ров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов; - самостоятельной работы обучающегося 14 часов

**5. Тематический план:** Общая характеристика бухгалтерского учета. Ценообразование в общественном питании Материальная ответственность Инвентаризация. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания **6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет **7. Разработчик:** ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Абросимова Л.В.

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП .06 0храна труда

**1. Область применения программы** Программа общепрофессиональной учебной дисциплины охрана труда является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 432.01.09«Повар, кондитер»

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организациярабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.  | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности. |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы,основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности прои зношения, правила чтения текстов профессиональной направленности |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 37 часов; - самостоятельной работы обучающегося 9 часов

**5. Тематический план:**

**Раздел 1.**Нормативно - правовая база охраны труда

Законодательство в области охраны труда Обеспечение охраны труда Организация охраны труда в организациях, на предприятиях **Раздел 2.** Условия труда на предприятиях общественного питания Основы понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы Производственный травматизм и профессиональные заболевания **Раздел 3.** Электробезопасность и пожарная безопасность Электробезопасность Пожарная безопасность Требования безопасности к производственному оборудованию

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе ОП. 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности

**1. Область применения программы:** программа общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла ОП 07 Иностранный язык профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» входит в бщепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке по профессии

**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 социально-экономического профиля.

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

**дисциплины:**

Базовая часть

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

*Диалогическая речь:*

-участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

-осуществлять запрос и обобщение информации;

-обращаться за разъяснениями;

-выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

-вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

-поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

завершать общение;

*Монологическая речь:*

-делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

-кратко передавать содержание полученной информации;

-в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

*Письменная речь*

-небольшой рассказ (эссе);

-заполнение анкет, бланков;

-написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

*Аудирование*

понимать:

-основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

-высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

-отделять главную информацию от второстепенной;

-выявлять наиболее значимые факты;

-определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

*Чтение:*

-извлекать необходимую, интересующую информацию;

-отделять главную информацию от второстепенной;

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Знать:

-профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

-лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

-простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

-предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

-артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

-имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

-наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

-Количественныеместоимения much, many, few, a few, little, a little.

-глагол, понятие глагола-связки

-.Образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

Вариативная часть: не предусмотрено

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

 ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

на изучение дисциплины отводится 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.

2.Покупка продуктов питания.

3.В ресторане.

4.Как и что едят в Великобритании и США.

5.Русская кухня.

6.Приготовление пищи.

7.Обслуживани

8.Моя профессия – повар.

9.Здоровое питание.

**6. Итоговая аттестация: экзамен**

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.08 Рисование и лепка

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГАПОУ МО «Губернский колледж» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС социально-экономического профиля.

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины**

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

* применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях;
* передавать состояние и характер композиции при помощи изобразительных средств;
* использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;
* выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий;
* подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий (тортов и пирожных);
* использовать различные способы и приемы лепки;
* создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;
* декоративно оформлять макеты тортов различной формы. .

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

 - историю возникновения и развития дизайна;

 - основные факторы украшения блюд и кондитерских изделий;

 - основы изобразительной грамоты, технику рисунка;

 - свойства и особенности различных графических материалов;

 - приемы составления композиции;

 - основы составления орнамента;

* основы цветоведения;
* приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
* основы лепки;
* свойства пластических материалов;
* конструктивные и декоративные особенности в процессе лепки орнамента, овощей и фруктов, животных и птиц;
* последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;
* основы разработки композиции украшения кондитерских изделий;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать профессиональные компетенции (ПК) (Приложение 1):

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

 Использовать законы композиции для декоративного оформления готовых блюд и кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины** Максимальной учебной нагрузки – 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа; практические занятия – 38 часа; самостоятельной работы обучающегося – 12 час;

 Освоение рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины Рисование и лепка предусмотрено параллельно с изучением профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

 Реализация общепрофессиональной дисциплины ОП.08 Рисование и лепка осуществляется в учебной аудитории, которая обеспечена учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, компьютером, мультимедийным проектором, интерактивной доской.

 Для повышения профессиональных компетенций обучающихся в овладении общепрофессиональной дисциплины ОП.08 Рисование и лепка преподаватель применяет инновационные педагогические технологии.

**5. Тематический план.**

Программа по дисциплине **Рисование и лепка** предусматривает следующие **разделы:**

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Геометрическая композиция в рисунке.

Раздел 3. Орнамент.

Раздел 4. Рисование с натуры

Раздел 5. Цвет в композиции рисунка.

Раздел 6. Рисование тортов и пирожных.

Раздел 7. Правила украшения закусок, блюд, напитков.

Раздел 8. Лепка. Изучение способов и приемов лепки.

Раздел 9. Изготовление макетов тортов.

 Раздел 10. Современный дизайн кондитерских изделий

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.11 деловая культура

**1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Деловая культура является элементом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитерэ

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**  настоящая программа учебной дисциплины относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

**дисциплины:**

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

- применять правила делового этикета;

- поддерживать деловую репутацию;

- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;

- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе

межличностного общения;

- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной

обстановке;

- налаживать контакты с партнерами;

- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;

- организовывать рабочее место.

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

- этику деловых отношений;

- основы деловой культуры в устной и письменной форме;

- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;

- основные правила этикета;

- основы психологии производственных отношений;

- стили управления, виды коммуникации;

- основы управления и конфликтологии.

**Основные задачи программы**

Сформировать социально-личностные качества студентов:

-целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность,

- умение работать в коллективе,

- ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности и деятельность подчинённых,

- гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения,

- организовать работу в подразделении организации.

ПК 6.3. Обладать коммуникативной компетенцией в процессе организации работы и взаимодействия трудового коллектива.

ПК 6.5. Обладать умениями в оформлении деловой документации.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формировать общие компетенции (ОК) (Приложение 2):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

на изучение дисциплины отводится 68 часов, в том числе 54 час аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

**5. Тематический план:**

**1.Введение.**

**Раздел Этика и культура поведения.**

Эстетическая культура.

Этическая культура.

Этикет в деловом общении.

 Культура телефонных разговоров в деловом общении.

 Культура оформления документов в деловом общении.

Имидж делового человека.

Вербальное и невербальное общение

Особенности этикета в профессиональной деятельности.

**Раздел Индивидуальные особенности личности в деловом общении.**

Познавательные психические процессы личности.

Психические состояния личности.

Механизмы восприятия.

Индивидуальные психические особенности личности

Взаимодействие и развитие в деловом общении.

Развитие психологических качеств личности

**Раздел Психологические аспекты делового общения**

Общение .

Восприятие и понимание в процессе общения.

Техники активного слушания и запоминания.

Процесс совместного принятия решения.

Основные психологические средства и приемы убеждения.

Этика общения как показатель эффективности делового взаимодействия.

**Раздел**  **Конфликты в деловом общении**

Конфликты в деловой сфере.

Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.

 Взаимосвязь конфликта и стресса.

Предупреждение и снятие стресса в процессе делового общения.

**Раздел Руководство и лидерство.**

Деловое общение как средство реализации управленческих функций в коллективе.

Основные характеристики коллектива.

Процесс оптимизации делового общения в сфере обслуживания

**6. Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачёт

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**1. Область применения программы**

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

Рабочая программа профессионального модуля 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** профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» принадлежит к профессиональному циклу.

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

**дисциплины:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Должен иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями.

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

распознавать недоброкачественные продукты;

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

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

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

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

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

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

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

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППКРС программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих43.01.09 «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 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В процессе освоения профессионального модуля 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:**

* Всего часов 293
* Из них на освоение МДК 113
* на практики учебную 72 и производственную 108

**5. Тематический план:**

**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.

Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него разнообразного ассортимента

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**6. Промежуточная аттестация:**  экзамен

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**1. Область применения программы**

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

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих** профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» принадлежит к профессиональному циклу.

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

**дисциплины:**

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

 ведении расчетов с потребителями.

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

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

 своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

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

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

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

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

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

ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППКРС программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих43.01.09 «Повар, кондитер» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В процессе освоения профессионального модуля 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:**

Всего часов – 612 ч.

Из них на освоение МДК – 216 ч.

 на практики учебную 216 ч. и производственную – 180 ч.

**5. Тематический план:**

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 5.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 6.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**6. Промежуточная аттестация:**  экзамен

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**1. Область применения программы**

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

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»принадлежит к профессиональному циклу.

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

**дисциплины:**

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППКРСпрограммы подготовки квалифицированных рабочих, служащих43.01.09 «Повар, кондитер» иовладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В процессе освоения профессионального модуля 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:**

Всего часов – 370 ч.

Из них на освоение МДК – 190 ч.

на практики учебную 72 ч. и производственную – 108 ч.

**5. Тематический план:**

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**1. Область применения программы**

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

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**»**принадлежит к профессиональному циклу.

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

**дисциплины:**

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППКРСпрограммы подготовки квалифицированных рабочих, служащих43.01.09 «Повар, кондитер» иовладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

В процессе освоения профессионального модуля 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:**

Всего часов – 360 ч.

Из них на освоение МДК – 180 ч.

на практики учебную 108ч. и производственную – 72 ч.

**5. Тематический план:**

**Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:**

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

# Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**1. Область применения программы**

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

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»принадлежит к профессиональному циклу.

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

**дисциплины:**

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;ведении расчетов с потребителями.

Уметь рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающийся к освоению профессиональных модулей ППКРСпрограммы подготовки квалифицированных рабочих, служащих43.01.09 «Повар, кондитер» иовладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В процессе освоения профессионального модуля 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:**

Всего часов – 1010 ч.

Из них на освоение МДК – 254 ч.

на практики учебную 324ч. и производственную – 360 ч.

 государственная итоговая аттестация – 72ч.

**5. Тематический план:**

**Раздел модуля 1.**Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

**Учебная практика**

**Производственная практика**

**Государственная итоговая аттестация**

**6. Промежуточная аттестация:** экзамен

**7. Разработчик:**

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

#