

**Общеобразовательный учебный цикл**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОДБ.01 Русский язык**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Цели освоения дисциплины закрепить и углубить знания, развить умения обучающихся по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию; совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность обучающихся; закрепить и расширить, знания обучающихся о тексте, одновременно совершенствуя их умения передавать содержание прочитанного и прослушанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, реферата, доклада, а также самостоятельно строить текст;  дать общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания среднего образования по русскому языку; обеспечить дальнейшее овладение функциональными стилями речи с одновременным расширением знаний студентов о стилях, их признаках, правилах их использования; обеспечить практическое использование лингвистических знаний и умений на уроках литературы, полноценное восприятие студентами содержания литературного произведения через его художественно-языковую форму;  способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания общеобразовательных дисциплин. |
| Место дисциплины  в учебном плане | В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Русский язык» в составе учебных дисциплин на базовом уровне изучения для профессий СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемые  компетенции | Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая |
| Содержание  дисциплины | Рабочая программа знакомит с определенными понятиями и основными терминами, а главное - объясняет специфику речи в межличностных и общественных отношениях; рассказывает о разновидностях речи: устной и письменной, диалоге и монологе, функционально-смысловых типах речи и ее функциональных стилях. особенностях ораторской речи, ее композиции и форме; логике, этике и эстетике речи, логическим и психологическим приемам полемики; профессиональном общении в деловой сфере (методика собеседования и проведения деловых встреч, совещаний, коммерческих переговоров, их этапах и т.д.); использование технических средств в социальных коммуникациях - телефаксов, электронной почты, компьютерных систем, переговорных устройств и особенностям выступления перед микрофоном и телевизионной камерой. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОДБ.02 Литература**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Цели освоения дисциплины знать/понимать:  - образную природу словесного искусства;  - Содержание изученных литературных произведений;  - Основные факты жизни и творчества писателей;  - Основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;  - Основные теоретико-литературные понятия. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина «Литература» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.  Учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС.  В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Литература» в составе учебных дисциплин на базовом уровне изучения для профессий СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемые  компетенции | Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая ОК 1-6, ОК-9 |
| Содержание  дисциплины | Осваивая учебную дисциплину «Литература» обучающиеся учатся:  - составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;  -.определять тему, основную мысль текстов;  - вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);  - преобразовывать информацию и логически грамотно строить рассуждения;  - выразительно читать текст;  - составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов;  -анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;  - подбирать примеры по темам, взятым из изученных художественных произведений;  - оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;  - выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;  - создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; эссе). |

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОДБ. 03 Иностранный язык**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | - овладение основами общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; - овладение основами делового языка по специальности;  -пополнение и использование на практике профессиональной лексики, фразеологических оборотов и терминов;  -освоение техники перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; - профессиональное общение на иностранном языке.  Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышения общей культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом в коллективе. Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место дисциплины в учебном плане Данная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу. |
| Формируемые  компетенции | Формируемые компетенции ОК 1-9 |
| Содержание  дисциплины | -лексико-грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов (1200- 1400 лексических единиц) профессиональной направленности;  - различные виды речевой деятельности и формы речи (устная, письменная, аудирование);  - техника перевода профессионально ориентированных текстов,  - выполнение лексико-грамматических упражнений и тестовых заданий.  Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции. |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДБ. 04 Математика**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Формирование умений решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности. Формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгебраической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для обучения в высшей школе по соответствующей специальности, в будущей профессиональной деятельности; овладение математическими знаниями и умениями при решении задач профессиональной деятельности |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу |
| Формируемые  компетенции | ОК 1 -5, 8, 9, ПК 1.1, ПК 1.5, ПК 3.1 |
| Содержание  дисциплины | - Векторные и скалярные величины, их характеристики.  - Векторы на плоскости.  - Операции над векторами.  - Декартова и полярная системы координат.  - Компланарные векторы.  -Дифференциальное исчисление функций одной независимой -переменной.  - Интегралы.  - Ряды.  - Теория вероятности.  - Математическая статистика |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДБ.05 История**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе.  способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу |
| Формируемые  компетенции | Формируемые компетенции ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9 |
| Содержание  дисциплины | Содержание дисциплины Мир во второй половине ХХ века в Западном полушарии. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже ХХ-ХХ1 веков. |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДБ. 06 Физическая культура**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь**:  - определить уровень собственного здоровья по тестам;  - составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики;  - составлять комплексы физических упражнений для восстановления  работоспособности после умственного и физического утомления;  -применять на практике приемы массажа и самомассажа;  -повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой подготовки, спортивной ходьбы);  - определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях  физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и  факторы ее регуляции;  - составить комплекс физических упражнений с учётом своего  заболевания;  выполнять упражнения:  -сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);  подтягивание на перекладине (юноши);  поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);  прыжки в длину с места;  бег 100 м;  бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);  тест Купера — 12-минутное передвижение  **знать:**  - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной  подготовке обучающегося;  - социально-биологические основы физической культуры и спорта;  - состояние своего здоровья, уметь составить и провести  индивидуальные занятия двигательной активности;  -знать элементы техники движений: релаксационных, беговых,  прыжковых;  -технику спортивных игр по одному из избранных видов;  -систему дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.  - правила техники безопасности и о мерах предупреждения от несчастных случаев.  -знать о государственных требованиях к уровню физической подготовленности при выполнении нормативов ВФСК «ГТО» |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью  общеобразовательного учебного цикла в учебном плане |
| Формируемые  компетенции | ОК 2, 6, 3 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Теория  Раздел 2. Легкая атлетика |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | * **уметь:** * - действовать при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;   - соблюдать правила поведения на воде, оказывать помощь утопающему;   * оказывать первую медицинскую помощь при ожогах, отморожениях, ушибах, кровотечениях; * - пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, * респиратором, ватно-марлевой повязкой, домашней медицинской аптечкой) и средствами коллективной защиты; * - вести себя в криминогенных ситуациях и в местах большого скопления людей;   - действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!», комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей и продуктов питания в случае эвакуации населения  **знать:**  - правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях социального, природного и техногенного характера;  - способы безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временного укрытия;  - основы здорового образа жизни; факторы, укрепляющие и разрушающие здоровье; вредные привычки и их профилактику |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.  Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС.  В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в составе учебных дисциплин на базовом уровне изучения для профессий СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемые  компетенции | Общие компетенции ОК 1-9 |
| Содержание  дисциплины | Раздел I. Государственная система обеспечения безопасности  Раздел II. Основы обороны государства и воинская обязанность  Раздел III Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья  Раздел IV Основы медицинских знаний |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДБ. 08 Физика**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:**  -движение небесных тел и искусственных спутников Земли;  -свойства газов, жидкостей и твердых тел;  -электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн;  -волновые свойства света;  -излучение и поглощение света атомом;  -фотоэффект;  **отличать** гипотезы от научных теорий;  **делать выводы**  на основе экспериментальных  данных;  **приводить примеры показывающие, что:**  -наблюдения и эксперимент являются  основой для выдвижения гипотез и теорий;  -позволяют проверить истинность  теоретических выводов;  -физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;  **приводить примеры** **практического использования физических знаний:**  **-**законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике  -различных видов электромагнитных излучений для развития радио  и телекоммуникаций  -квантовой  физики в создании ядерной энергетики, лазеров;  **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать**  информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных  статьях;  **применять полученные знания для решения физических задач;**  **определять** характер физического процесса по графику, таблице, формуле;  **измерять ряд** физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.  **знать;**  **смысл физических понятий**:  -физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие  -электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения  -планета, звезда, галактика, Вселенная;  **смысл физических величин:**  -скорость, перемещение, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия;  -период, частота и амплитуда колебаний;  -внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты;  -элементарный электрический заряд, напряжённость электрического поля, разность потенциалов, энергия электрического поля, сила тока, электродвижущая сила, магнитная индукция, энергия магнитного поля  -показатель преломления;  **смысл физических законов**  -классической механики;  -всемирного тяготения;  -сохранения энергии, импульса и электрического заряда;  -термодинамики;  -электромагнитной индукции;  -фотоэффекта;  **вклад российских и зарубежных ученых,** оказавших наибольшее внимание на развитие  физики. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина «Физика» является учебным предметом обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.  Учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС.  В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Физика» в составе учебных дисциплин на базовом уровне изучения для профессий СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемые  компетенции | Общие компетенции ОК 1-9 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Механика.  Раздел 2. Молекулярная физика  Раздел 3. Основы электродинамики  Раздел 4. Колебания и волны  Раздел5. Оптика  Раздел 6. Квантовой физики |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДБ. 09 Астрономия**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | - **понимать** роль астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;  **описывать и объяснять:**  - различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов;  - принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет — светимость», физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера  **Характеризовать:**  -особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;  **находить на небе** основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур  **Знать:**  **смысл понятий**:  -геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;  смысл физических величин:  парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;  смысл физического закона Хаббла;  основные этапы освоения космического пространства;  гипотезы происхождения Солнечной системы;  основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;  размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Дисциплина «Астрономия» является учебным предметом обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.  Учебная дисциплина «Астрономия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС.  В учебном плане ППКРС дисциплина «Астрономия» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС СОО, для профессии СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-5; ОК 9 |
| Содержание  дисциплины | Раздел1. Введение. Что изучает астрономия. Наблюдения основа астрономии  Раздел 2. Практические основы астрономии  Раздел 3. Строение Солнечной системы  Раздел 4. Природа тел Солнечной системы  Раздел 5. Солнце и звезды  Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной. Жизнь и разум во Вселенной |

**Учебные дисциплины на углубленном уровне изучения**

**Аннотация рабочей программы**

**ОДУ. 01 Информатика**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | В результате обучения обучающийся должен  **уметь:**  - соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности;  - применять современные технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанные на использовании компьютерных технологий;  - создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий для обеспечения образовательного процесса;  -использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности.  **знать:**  - правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ в образовательном процессе;  - основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых) с помощью современных программных средств;  - возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личного развития;  - назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности  **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**  - различать виды информационных процессов, выделять основные информационные процессы в реальных системах;  -иметь сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;  - владеть навыками алгоритмического мышления и понимать методы формального описания алгоритмов;  - владеть знанием основных алгоритмических конструкций; 5. Анализировать алгоритмы;  - иметь представление о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);  - владеть способами представления, хранения и обработки данных  на компьютере;  - анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации;  - понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;  - применять на практике средства защиты информации от вредоносных программ;  - соблюдать правила личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете;  - сформировать представление о базах данных и простейших средствах управления ими;  - понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина «Информатика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.  Учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС.  В учебных планах 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 |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-6; ОК 9 |
| Содержание  дисциплины | - Введение «Информатика и ИКТ» в системе дисциплин.  - Информационная деятельность человека.  - Информация и информационные процессы.  - Средства информационных и коммуникационных технологий  -Технологии создания и преобразования информационных объектов  - Телекоммуникационные технологии**.** |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДУ 02 Химия**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  -давать определение и оперировать химическими понятиями;  - формулировать химические законы;  - устанавливать причинно-следственные связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений.  - Объяснять физический смысл символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и устанавливать причинно-следственнык связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах;  - характеризовать элементы малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева;  - составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса  **Знать:**  -характеристику состав, строение, свойств, получение и применение важнейших металлов, неметаллов, углеводородов и пр.;  - объяснение сущности химических процессов. 3.Классификацию химических реакций по различным признакам;  - признаки общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии;  -классификацию веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления;  -объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.  Учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС.  В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Химия» в составе учебных дисциплин на углубленном уровне изучения для профессий СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-6, ОК 9 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Общая и неорганическая химия  Раздел 2. Органическая химия |

**Аннотация рабочей программы**

**ОДУ 03 Биология**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  **-** дифференцировать клетки; отличать клетки от вирусов и бактерий; отличать органоиды клетки и формулировать из значения в клетке;  -выделять разницу эмбрионального и постэмбрионального этап онтогенез;.  - формулировать предпосылки к возникновению эволюционного учения Ч. Дарвина находить черты сходства и различия человека и животных.  объяснять круговорот веществ в природе, причины устойчивости и смены экосистем.  **знать:**  -что деление клетки основа роста, развития и размножения. Бесполое и половое размножение, митоз и мейоз;  - образование половых клеток и оплодотворение. Искусственное оплодотворение;  -индивидуальное развитие организма-онтогенез;  -генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости. Мендель – основоположник науки;  - селекция. Значение работ ученых в области селекции для жизни человека;  - эволюция (понятие), Филогенез;  - история эволюционных идей. Виды борьбы за существование;  -учение о микроэволюциии;  -вид: понятие, критерий вида, структура;  -видообразование;  -антропогенез. Эволюция приматов,  -современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека Человеческие расы. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.  Учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС.  В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Биология» в составе учебных дисциплин на углубленном уровне изучения для профессий СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-7, ОК 9 |
| Содержание  дисциплины | -Учение о клетке. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.  - Основы генетики и селекции.  - Происхождение человека.  - Основы экологии. Бионика. |

**Профессиональный учебный цикл**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **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;  **Знать:**  - основные понятия и термины микробиологии;  - основные группы микроорганизмов,  - микробиология основных пищевых продуктов;  - правила личной гигиены работников организации питания;  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и  сроки хранения;  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе  производства кулинарной продукции  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11 ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8 |
| Содержание  дисциплины | Раздел1.Основы микробиологии в пищевом производстве  Раздел2.Основы физиологии питания  Раздел3.Санитария и гигиена в пищевом производстве |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | - основные процессы обмена веществ в организме; − суточный расход энергии; − состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11 ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве  Раздел 2. Основы физиологии питания  Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации  **знать:**  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11 ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-ПК3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания  Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;  -защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства − проводить расчеты с потребителями с использованием различных формальной и безналичной оплаты;  -планировать меню с учетом потребительских предпочтений;  - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  - оформлять бизнес-план;  - рассчитывать размеры выплат по кредитам.  **знать:**  принципы рыночной экономики;  - организационно-правовые формы организаций;  - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  - механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда  - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания;  - правила и технологии расчетов с потребителями;  - технологии наставничества и обучения на рабочих местах;  - факторы, влияющие на ценовую политику в меню;  - принципы управления предприятием питания  - 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.  -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  -оформлять бизнес-план  -рассчитывать размеры выплат по кредитам |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11 ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-ПК3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности  Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам.    **знать:**  - виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  - предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  - принципы и формы организации бухгалтерского учета;  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы  расчета;  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  - правила документального;  оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными  лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  - методику осуществления контроля за товарными запасами;  - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия  платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными  деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и о всеми профессиональными модулями. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11 ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-ПК3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 |
| Содержание  дисциплины | - Общая характеристика бухгалтерского учета  - Ценообразование в общественном питании  - Материальная ответственность. Инвентаризация  - Учет сырья, продуктов и тары в кладовых  - Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и  товаров - предприятиями общественного питания  - Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **Общие умения:**  - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  **Диалогическая речь:**  - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  - осуществлять запрос и обобщение информации;  - обращаться за разъяснениями;  - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  -завершать общение;  **Монологическая речь:**  - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  - кратко передавать содержание полученной информации;  -в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  **Письменная речь:**  - небольшой рассказ (эссе);  - заполнение анкет, бланков;  - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  **Аудирование:** понимать:  - основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  - отделять главную информацию от второстепенной;  - выявлять наиболее значимые факты;  - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.    **Чтение:**  -извлекать необходимую, интересующую информацию;  - отделять главную информацию от второстепенной;  - использовать приобретенные знания и умения в практической  - деятельности и повседневной жизни.  **знать:**  - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  - Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.  глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect; |
| Место дисциплины  в учебном плане | дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11, ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-ПК3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 |
| Содержание  дисциплины | - Продукты питания и способы кулинарной обработки  - Типы предприятий общественного питания и работа персонала  - Составление меню. Названия блюд  - Кухня. Производственные помещения и оборудование  - Кухонная, сервировочная и барная посуда  - Обслуживание посетителей в ресторане  - Система закупок и хранения продуктов  - Организация работы официанта и бармена  - Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.07 Безопасность жизнедеятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда  **знать:**  -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  - обязанности работников в области охраны труда;  - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике  безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11, , ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-ПК3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 |
| Содержание  дисциплины | Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности  Раздел 2. Защита населения и территорий от опасностей в чрезвычайных ситуациях |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.08 Физическая культура**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  - Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность  для укрепления здоровья,достижения жизненных и профессиональных целей;  - Применять рациональные приемы двигательных функций в  профессиональной деятельности;  - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения,  характерными для данной профессии.  **знать:**  -роль физической культуры в, профессиональном  и социальном развитии человека;  - основы здорового образа жизни;  - условия профессиональной деятельности и зоны риска  физического здоровья для профессии  - средства профилактики перенапряжения |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная программа «Физическая культура» входит в раздел основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. |
| Формируемые  компетенции | ОК3,4, ОК6, ОК 08 |
| Содержание  дисциплины | Раздел.1 Теория  Раздел 2. Легкая атлетика |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.09 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь**:  - сервировать стол;  - подготавливать зал к праздничному обслуживанию.  **знать:**  - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  - основы меню;  - организацию работы моечной столовой посуды и хлеборезки;  - форму обслуживания посетителей;  - основные правила этикета;  - правила сервировки стола;  - виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья;  -правила обслуживания праздничных вечеров и правила изучения  потребительского спроса.  - правила электробезопасности, пожарной безопасности;  - правила охраны труда в организациях питания;  - основные понятия, термины и определения в области организации  обслуживания;  - классификацию услуг общественного питания и общие требования к  ним; методы, формы, средства обслуживания;  -виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды,  приборов, столового белья;  -правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;  -характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов  обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;  -порядок предоставления различных услуг;  -организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;  -требования к обслуживающему персоналу. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. |
| Формируемые  компетенции | ОК 1-9, ОК 11, , ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-ПК3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 |
| Содержание  дисциплины | Раздел1. Организация обслуживания на предприятиях общественного  питания:  -Торговые и подсобные помещения.  -Основы составления меню.  -Потребительский спрос и реклама.  -Обслуживание потребителей. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.10 Деловая культура**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  -эффективно использовать правовые средства в своей жизнедеятельности;  - владеть навыками самоконтроля, физического развития, здорового образа жизни;  - владеть родным языком;  - анализировать ситуацию и выбирать решения;  - планировать работу и проводить анализ результатов деятельности;  - владеть методами и средствами информационных технологий  - иметь навыки самообразования, поиска необходимой информации;  -использовать методы гуманитарных наук в производственной деятельности и освоении нравственных норм;  - строить общение с людьми, в том числе (на элементарном уровне) на одном из иностранных языков;  - грамотно использовать родной и иностранный язык (последний в объеме лексического и грамматического минимума, необходимого в профессиональной деятельности);  - создавать активную рабочую атмосферу, обеспечивающую предпосылки для творческого и высокопроизводительного труда всех сотрудников;  - реализовывать себя как личность, творчески трудиться,  налаживать и поддерживать обратную связь с людьми.  **Знать:**  - этические принципы и нормы и следование им;  своих полномочий и объем личной ответственности |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. |
| Формируемые  компетенции | 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 |
| Содержание  дисциплины | Введение:  - этика и культура поведения;  - психологические аспекты делового общения;  - индивидуальные особенности личности в деловом общении;  -конфликты в деловом общении;  - руководство и лидерство. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.11 Творчество в профессии**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | В результате изучения дисциплины обучающийся должен  **уметь:**  - выполнять упражнения по рисованию;  - рисовать различного вида орнаменты;  - рисовать с натуры предметы геометрической формы;  - рисовать с натуры предметы домашнего обихода;  - рисовать фрукты и овощи;  - рисовать с натуры пирожные и торты различных форм;  - рисовать торты различной конфигураций, используя выразительные  средства композиции;  - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;  - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.  **знать:**  -технику рисунка и ее многообразие;  -технику выполнения рисунка с натуры;  -технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;  -композицию в рисунке;  -последовательность работы над рисунком;  -законы композиции, выразительные средства композиции;  -композиции тортов;  -технику лепки элементов украшения для тортов;  -технику лепки макетов различной формы. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. |
| Формируемые  компетенции | Ок1-4, ОК-9 ПК 5.3, 5.4,5.5 |
| Содержание  дисциплины | Раздел1. Рисование  Раздел 2 Лепка |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.12 Основы финансовой грамотности**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | **уметь:**  -анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;  -применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;  -сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;  -грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;  - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);  - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;  - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;  - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;  - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;  - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;  - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;  - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;  - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;  - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.  **знать:**  - экономические явления и процессы общественной жизни;  - структуру семейного бюджета и экономику семьи;  - депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;  -расчетно–кассовые операции. хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;  -пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;  - основные элементы банковской системы;  - виды платежных средств;  - страхование и его вид;  - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);  - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. |
| Место дисциплины  в учебном плане | Учебная дисциплина **ОП.13 «Основы финансовой грамотности*»*** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС |
| Формируемые  компетенции | ОК 1 - ОК 6, ОК 9 - ОК 11 |
| Содержание  дисциплины | Раздел I. Финансовая грамотность человека  Раздел 2. Особенности страховой, налоговой и пенсионной систем Р.Ф.  Раздел 3. Личная финансовая безопасность |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения модуля | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции  В результате обучения обучающийся должен:  **уметь:**  - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - распознавать недоброкачественные продукты;  - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.  **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);  -видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  -ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  **иметь практический опыт:**  -подготовки, уборки рабочего места;  -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. |
| Место модуля  в учебном плане | Входит в профессиональный цикл учебного плана |
| Формируемые  компетенции | ОК 01 ОК 04, ОК 06-ОК 11, ПК 2.1- ПК2.8 |
| Содержание  модуля | Раздел модуля 1.  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Раздел модуля 2.  Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  модуля | Обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  В результате обучения обучающийся должен  **уметь:**  - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад;  -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **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, рецептуру, требования 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 способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Иметь практический опыт:**  - подготовки, уборки рабочего места;  - подготовке, уборке 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 |
| Место  модуля  в учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемые  компетенции | ОК 01 ОК 04, ОК 06-ОК 11, ПК 2.1- ПК2.8 |
| Содержание  модуля | Раздел 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 |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  модуля | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.    **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:**  - 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  **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 |
| Место  модуля  в учебном плане | Входит в профессиональный цикл учебного плана |
| Формируемые  компетенции | ОК 01 ОК 04, ОК 06-ОК 11, ПК 3.1- ПК 3.6 |
| Содержание  модуля | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте  Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  модуля | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  **уметь:**  - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **знать:**  -правила подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -выбор, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -правила упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  -порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведение расчетов с потребителями.  **иметь практический опыт**  - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями |
| Место  модуля  в учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемые  компетенции | ОК 01 ОК 04, ОК 06-ОК 11, ПК 4.1- ПК 4.5 |
| Содержание  модуля | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов  Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  модуля | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,  **уметь:**  - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;  - выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимодействия 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 требования 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  **иметь практический опыт:**  -подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционирования (комплектования), эстетической упаковки на вынос, хранения с учетом требований безопасности;  - ведение расчетов с потребителями. |
| Место  модуля  в учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемые  компетенции | ОК 01 ОК 04, ОК 06-ОК 11, ПК 5.1- ПК 5.5 |
| Содержание  модуля | **Раздел1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  **Раздел2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  **Раздел3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  **Раздел 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  **Раздел 5.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента на основе регионального компонента**

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  модуля | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности:  -приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;  -приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  -приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе регионального компонента и соответствующие ему профессиональные компетенции. |
| Место  модуля  в учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемые  компетенции | ОК 01 ОК 04, ОК 06-ОК 11, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1- ПК3.6, ПК 4.1-ПК4.-ПК4.5, ПК 5.1-ПК 5.5 |
| Содержание  модуля | Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. |