

**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 дисциплиныв учебном плане | В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Русский язык» в составе учебных дисциплин на базовом уровне изучения для профессий СПО естественнонаучного профиля. |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв 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. |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Место дисциплины в учебном плане Данная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу. |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Учебная дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Учебная дисциплина «Физическая культура» является частьюобщеобразовательного учебного цикла в учебном плане |
| Формируемыекомпетенции  | ОК 2, 6, 3 |
| Содержание дисциплины | Раздел 1. ТеорияРаздел 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 дисциплиныв 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. |
| Формируемыекомпетенции  | Общие компетенции ОК 1-9 |
| Содержание дисциплины | Раздел I. Государственная система обеспечения безопасностиРаздел II. Основы обороны государства и воинская обязанностьРаздел III Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровьяРаздел 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 радиои 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 дисциплиныв 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. |
| Формируемыекомпетенции  |  Общие компетенции ОК 1-9 |
| Содержание дисциплины | Раздел 1. Механика.Раздел 2. Молекулярная физикаРаздел 3. Основы электродинамикиРаздел 4. Колебания и волныРаздел5. ОптикаРаздел 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 дисциплиныв 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. |
| Формируемыекомпетенции  | ОК 1-5; ОК 9 |
| Содержание дисциплины | Раздел1. Введение. Что изучает астрономия. Наблюдения основа астрономииРаздел 2. Практические основы астрономииРаздел 3. Строение Солнечной системыРаздел 4. Природа тел Солнечной системыРаздел 5. Солнце и звездыРаздел 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 данныхна 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 дисциплиныв 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 |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв 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. |
| Формируемыекомпетенции  | ОК 1-6, ОК 9 |
| Содержание дисциплины | Раздел 1. Общая и неорганическая химияРаздел 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 дисциплиныв 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. |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.  |
| Формируемыекомпетенции  | ОК 1-9, ОК 11 ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8 |
| Содержание дисциплины |  Раздел1.Основы микробиологии в пищевом производствеРаздел2.Основы физиологии питанияРаздел3.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 дисциплиныв учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл  |
| Формируемыекомпетенции  | ОК 1-9, ОК 11 ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8 |
| Содержание дисциплины | Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производствеРаздел 2. Основы физиологии питанияРаздел 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 дисциплиныв учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  |
| Формируемыекомпетенции  | 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 питанияРаздел 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 дисциплиныв учебном плане | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.  |
| Формируемыекомпетенции  | 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 деятельностиРаздел 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 дисциплиныв 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. |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.  |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  |
| Формируемыекомпетенции  | 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 жизнедеятельностиРаздел 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 деятельностьдля укрепления здоровья,достижения жизненных и профессиональных целей;- Применять рациональные приемы двигательных функций впрофессиональной деятельности;- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения,характерными для данной профессии.**знать:**-роль физической культуры в, профессиональноми социальном развитии человека;- основы здорового образа жизни;- условия профессиональной деятельности и зоны рискафизического здоровья для профессии- средства профилактики перенапряжения |
| Место дисциплиныв 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.  |
| Формируемыекомпетенции  | ОК3,4, ОК6, ОК 08 |
| Содержание дисциплины | Раздел.1 ТеорияРаздел 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 дисциплиныв учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  |
| Формируемыекомпетенции  | 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 дисциплиныв учебном плане | Учебная дисциплина **ОП.13 «Основы финансовой грамотности*»*** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС |
| Формируемыекомпетенции  | ОК 1 - ОК 6, ОК 9 - ОК 11 |
| Содержание дисциплины | Раздел I. Финансовая грамотность человекаРаздел 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 модуляв учебном плане | Входит в профессиональный цикл учебного плана |
| Формируемыекомпетенции  | 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 ассортиментаРаздел 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 модуляв учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемыекомпетенции  |  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 ассортиментаРаздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортиментаРаздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортиментаРаздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортиментаРаздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортиментаРаздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментаРаздел 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 модуляв учебном плане | Входит в профессиональный цикл учебного плана |
| Формируемыекомпетенции  | 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 ассортиментеРаздел 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 модуляв учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемыекомпетенции  | 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 ассортиментаРаздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертовРаздел 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, отделочныхполуфабрикатов, 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 модуляв учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемыекомпетенции  | 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.  |
| Местомодуляв учебном плане | Входит в профессиональный цикл |
| Формируемыекомпетенции  | 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.  |