

# Аннотации к программам по профессии Повар, кондитер

## Учебная дисциплина «Русский язык»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

### Цели дисциплины

- Совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

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

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>114</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	44
контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>61</b>
Итоговая аттестация в форме – экзамена	6

### Содержание дисциплины

- Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи
- Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография
- Раздел 3. Лексикология и фразеология
- Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография
- Раздел 5. Морфология и орфография
- Раздел 6. Синтаксис и пунктуация

## Учебная дисциплина «Литература»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

## Цели дисциплины

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета. В программе уточнены содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематика творческих заданий (рефератов, докладов, индивидуальных проектов и т.п.), учтена специфика программ подготовки квалифицированных рабочих, осваиваемой профессии.

## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>225</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>171</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>84</b>
Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет	2

## Содержание дисциплины

Раздел 1. Русская литература 19 века

Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине 19 века

Тема 1.2. Особенности развития русской литературы во второй половине 19 века

Тема 1.3. Поэзия второй половины 19 века

Раздел 2. Литература XX века

Тема 2.1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Тема 2.2. Особенности развития литературы 1920-х годов

Тема 2.3. Особенности развития литературы 1930-х – начала 1940-х годов

Тема 2.4. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Тема 2.5. Особенности развития литературы 1950-1980 –х годов

Тема 2.6. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)

Тема 2.7. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов

## Учебная дисциплина «Иностранный язык. Английский»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

### Цели дисциплины

- формирование представлений о английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>255</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>171</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	159
контрольные работы	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>84</b>
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	1

### Содержание дисциплины

#### Раздел 1.

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

Тема 2 .Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)

Тема 3.Семья и семейные отношения, домашние обязанности

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

Тема 5.Распорядок дня студента колледжа

Тема 6.Хобби, досуг

Тема 7.Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

Тема 8.Еда, способы приготовления пищи, традиции питания

Тема 9.Физкультура и спорт, здоровый образ жизни

Тема 10.Экскурсии и путешествия

Тема 11.Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство

Тема 12 Немецко-говорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна; национальные символы, государственное и политическое устройство; наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции

Тема 13. Научно-технический прогресс

Тема 14. Человек и природа. Экологические проблемы

## **Раздел 2. Профессионально-ориентированное образование**

Тема 15. Физические и природные явления

Тема 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности

Тема 17. Современные компьютерные технологии в промышленности

Тема 18. Обучение специальности

### **Учебная дисциплина «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК. НЕМЕЦКИЙ»**

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### **Цели дисциплины**

- формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>255</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>171</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	159
контрольные работы	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>84</b>
Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта	

#### **Содержание дисциплины**

##### **Раздел 1.**

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

Тема 2 .Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род

занятий, должность, место работы и др.)

Тема 3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности

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

Тема 5. Распорядок дня студента колледжа

Тема 6. Хобби, досуг

Тема 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания

Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни

Тема 10. Экскурсии и путешествия

Тема 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство

Тема 12. Немецко-говорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна; национальные символы, государственное и политическое устройство; наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции

Тема 13. Научно-технический прогресс

Тема 14. Человек и природа. Экологические проблемы

## **Раздел 2. Профессионально-ориентированное образование**

Тема 15. Физические и природные явления

Тема 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности

Тема 17. Современные компьютерные технологии в промышленности

Тема 18. Обучение специальности

### **Учебная дисциплина**

#### **«Иностранный язык в профессии. Английский»**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

#### **Знания:**

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;

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

## **Умения:**

### *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 пере 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

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

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

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

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

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

Определять задачи поиска информации

Определять необходимые источники информации

Планировать процесс поиска

Структурировать получаемую информацию

Выделять наиболее значимое в перечне информации

Оценивать практическую значимость результатов поиска

Оформлять результаты поиска

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Излагать свои мысли на государственном языке

Оформлять документы

Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Использовать современное программное обеспечение

Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	38
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>8</b>
Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет)	2

## Содержание дисциплины

- Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
- Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
- Тема 3. Составление меню. Названия блюд
- Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование
- Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
- Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане
- Тема 7. Система закупок и хранения продуктов
- Тема 8. Организация работы официанта и бармена
- Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

### Учебная дисциплина

#### «Иностранный язык. Немецкий»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

#### Знания:

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.

артикли: 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;

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

Содержание актуальной нормативно-правовой документации

Современная научная и профессиональная терминология



Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива

Психология личности

Основы проектной деятельности

Особенности социального и культурного контекста

Правила оформления документов

Современные средства и устройства информатизации

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов

профессиональной деятельности

особенности произношения

правила чтения текстов профессиональной направленности

### **Умения:**

#### *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. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

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

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

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

Определять задачи поиска информации.

Определять необходимые источники информации.

Планировать процесс поиска.

Структурировать получаемую информацию.

Выделять наиболее значимое в перечне информации.

Оценивать практическую значимость результатов поиска.

Оформлять результаты поиска.

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.

Организовывать работу коллектива и команды.

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Излагать свои мысли на государственном языке.

Оформлять документы.

Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.

Использовать современное программное обеспечение.

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

понимать тексты на базовые профессиональные темы,

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы,

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые),

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	38

контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>8</b>
Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет	2

### Содержание дисциплины

- Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки  
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала  
Тема 3. Составление меню. Названия блюд  
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование  
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда  
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане  
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов  
Тема 8. Организация работы официанта и бармена  
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

### Учебная дисциплина

#### "Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### Цели дисциплины

- обеспечения сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечения сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечения сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечения сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>431</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>285</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	134
контрольные работы	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>146</b>
Итоговая аттестация в форме – письменного экзамена	6

### Содержание дисциплины

- Раздел 1. АЛГЕБРА  
Раздел 2. ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ  
Раздел 3. ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ  
Раздел 4. НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА  
Раздел 5. УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА  
Раздел 6. КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ  
Раздел 7. ГЕОМЕТРИЯ

## **Учебная дисциплина «Иностранный язык. Немецкий»**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

### **Знания:**

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; бесличные 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;

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

Содержание актуальной нормативно-правовой документации

Современная научная и профессиональная терминология

Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива

Психология личности

Основы проектной деятельности

Особенности социального и культурного контекста

Правила оформления документов

Современные средства и устройства информатизации

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов

профессиональной деятельности  
особенности произношения  
правила чтения текстов профессиональной направленности

**Умения:**

*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. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

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

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  
 Реализовать составленный план.  
 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).  
 Определять задачи поиска информации.  
 Определять необходимые источники информации.  
 Планировать процесс поиска.  
 Структурировать получаемую информацию.  
 Выделять наиболее значимое в перечне информации.  
 Оценивать практическую значимость результатов поиска.  
 Оформлять результаты поиска.  
 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  
 Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.  
 Организовывать работу коллектива и команды.  
 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  
 Излагать свои мысли на государственном языке.  
 Оформлять документы.  
 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  
 Использовать современное программное обеспечение.  
 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  
 понимать тексты на базовые профессиональные темы,  
 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы,  
 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,  
 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые),  
 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	38
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>8</b>
Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет	2

### Содержание дисциплины

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки  
 Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала  
 Тема 3. Составление меню. Названия блюд  
 Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование  
 Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане  
 Тема 7. Система закупок и хранения продуктов  
 Тема 8. Организация работы официанта и бармена  
 Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

**Учебная дисциплина  
 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

**Цели дисциплины:**

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваиваемой профессии.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС, ППССЗ).

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>86</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>70</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	8
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>16</b>
Итоговая аттестация в форме – <i>письменного экзамена</i>	

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 5. Основы медицинских знаний

### **Учебная дисциплина**

#### **«Физическая культура»**

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы 43.01.09 Повар, кондитер подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### **Цели дисциплины**

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» служит основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).



## Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>342</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>171</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	171-т-к
контрольные работы	к
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>163</b>
в том числе:	
<i>Перечислить виды самостоятельных работ (с указанием часов)</i>	8
Итоговая аттестация в форме -	<i>Дифференцированного зачета</i>

Теоретический сведения:

Раздел 1. Теоретические сведения

Раздел 2. Гигиенические основы физических упражнений.

Раздел 3. Психофизическая подготовка

Раздел 4. Самооценка работоспособности

Раздел 5. Условия и характер труд

Раздел 6. Влияние вредных привычек на организм

Раздел 7. Инструктаж по т/б на уроках физической культуры по разделу лёгкая атлетика

Практический раздел:

Раздел 1. Легкая атлетика

Раздел 2. Гимнастика

Раздел 3. Спортивные игры

Раздел 4 Ритмическая гимнастика

Раздел 5 Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Раздел 6. Элементы единоборства Вольная борьба

Раздел 7. Спортивная аэробика

Раздел 8. ППФП

### Учебная дисциплина

#### «История»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### Цели дисциплины:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>237</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>171</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<b>0</b>
практические занятия	<b>85</b>
контрольные работы	<b>12</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>66</b>
Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета	<b>1</b>

#### **Содержание дисциплины**

- РАЗДЕЛ 1. Древнейшая стадия истории человечества
- РАЗДЕЛ 2. Цивилизации Древнего мира
- РАЗДЕЛ 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века
- РАЗДЕЛ 4. От Древней Руси к Российскому государству
- РАЗДЕЛ 5. Россия в XVI – XVII в.в.: от великого княжества к царству
- РАЗДЕЛ 6. Страны Запада и Востока в XVI – XVIII в.в.
- РАЗДЕЛ 7. Россия в конце XVII – XVIII в.в.: от царства к империи
- РАЗДЕЛ 8. Становление индустриальной цивилизации
- РАЗДЕЛ 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока
- РАЗДЕЛ 10. Российская империя в XIX веке
- РАЗДЕЛ 11. От Новой истории к Новейшей
- РАЗДЕЛ 12. Межвоенный период (1918-1939)
- РАЗДЕЛ 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
- РАЗДЕЛ 14. Соревнование социальных систем. Современный мир
- РАЗДЕЛ 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 –1991 г.г.
- РАЗДЕЛ 16. Российская Федерация на рубеже XX – XXI в.в.

#### **Учебная дисциплина «Естествознание»**

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### **Цели дисциплины:**

- освоение знаний о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественнонаучного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественнонаучной информации;

-воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;  
 - применение естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>366</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>252</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<b>0</b>
практические занятия	<b>22</b>
контрольные работы	<b>13</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>114</b>
Итоговая аттестация в форме – экзамена	<b>6</b>

#### Содержание дисциплины

##### Ф И З И К А

Раздел 1. Механика

Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики

Раздел 3. Основы электродинамики

Раздел 4. Колебания и волны

Раздел 5. Элементы квантовой физики

Раздел 6. Вселенная и ее эволюция

##### Х И М И Я

##### ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Раздел 7. Основные понятия и законы химии

Раздел 8. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Раздел 9. Строение вещества

Раздел 10. Вода. Растворы

Раздел 11. Химические реакции

Раздел 12. Неорганические соединения

Раздел 13. Металлы и неметаллы

##### ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Раздел 14. Органические соединения

Раздел 15. Химия и жизнь

##### Б И О Л О Г И Я

Раздел 16. Биология – совокупность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии

Раздел 17. Клетка

Раздел 18. Организм

Раздел 19. Вид

Раздел 20. Экосистемы

#### Учебная дисциплина

##### «Астрономия»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее

изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

### Цели дисциплины

цели и задачи астрономии:

- формирование представлений о современной естественнонаучной картине мира
- формирование представлений о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной
- формирование представлений о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
контрольные работы	0
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>18</b>
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированного зачёта</i>	<b>1</b>

### Содержание дисциплины

Тема 1.1 Введение

Тема 1. История развития астрономии

Тема 2. Устройство Солнечной системы

Тема 3. Строение и эволюция Вселенной

### Учебная дисциплина

#### «Охрана труда»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

#### Знания:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

#### Умения:

- 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

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	58
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	26
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	20
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированного зачёта</i>	2

#### **Содержание дисциплины**

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность

#### **Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

#### **Знания:**

-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

-основы военной службы и обороны государства;

-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

-способы защиты населения от оружия массового поражения;

-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **Умения:**

-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>37</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>10</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>20</b>
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированного зачёта</i>	<i>1</i>

#### **Содержание дисциплины**

Раздел №1 Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел №2 Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 3 Основы медицинских знаний

#### **Учебная дисциплина**

#### **«География.»**

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### **Цели дисциплины**

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы интернет, для правильной оценки важнейших социальноэкономических вопросов международной жизни;

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

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>3</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<i>36</i>
<b>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета</b>	<i>1</i>

#### **Содержание дисциплины**

Введение.

1. Источники географической информации
2. Политическое устройство мира
3. География мировых природных ресурсов
4. География населения мира
5. Мировое хозяйство
6. Регионы мира
7. Россия в современном мире
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

#### **Учебная дисциплина "Экология»**

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### **Цели дисциплины**

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, её роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<i>72</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	<i>4</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<i>36</i>
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>

#### Содержание дисциплины

##### Введение

Тема 1. Экология как научная дисциплина

Тема 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Тема 3. Концепция устойчивого развития

Тема 4. Охрана природы

#### Учебная дисциплина

##### " Основы предпринимательской деятельности »

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### Цели дисциплины

- развитие экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности по профессии и траектории дальнейшего образования.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<i>74</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>0</i>



практические занятия	12
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>34</b>
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	1

### Содержание дисциплины

#### РАЗДЕЛ 1. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В ПЕРИОД ЭКОНОМИЧЕСКОГО КРИЗИСА

Тема 1.1. Основы предпринимательства

#### РАЗДЕЛ 2. РАЗРАБОТКА БИЗНЕС-ПРОЕКТА

Тема 2.1. Основы разработки бизнес-плана

Тема 2.2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Тема 2.3 Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Тема 2.4. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в области

Тема 2.5. Основы бухгалтерского учета и режимы действующего налогообложения предприятий малого и среднего бизнеса

Тема 2.6. Имущественные, финансово-кредитные, кадровые ресурсы для малого предпринимательства

Тема 2.7. Маркетинг в предпринимательской деятельности

Тема 2.8. Реализация бизнес-идей в предпринимательстве

Тема 2.9. «Антикоррупционная политика России»

### Учебная дисциплина "Обществознание»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### Цели дисциплины

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

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем
--------------------	-------

	часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	129
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	96
в том числе:	
лабораторные занятия	нет
практические занятия	14
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	33
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	1

#### Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ЧЕЛОВЕК. ЧЕЛОВЕК В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОТНОШЕНИЙ.  
РАЗДЕЛ 2. ОБЩЕСТВО КАК СЛОЖНАЯ СЛОЖНАЯ ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА.  
РАЗДЕЛ 3. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ  
РАЗДЕЛ 4. ПОЛИТИКА.

#### Учебная дисциплина "Экономика»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### Цели дисциплины

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

понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	128

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	89
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	8
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	39
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	1

### Содержание дисциплины

Раздел 1. Экономика и Экономическая наука.

Раздел 2. Семейный бюджет.

Раздел 3. Товар и его стоимость.

Раздел 4. Рыночная экономика.

Раздел 5. Труд и Заработная плата .

Раздел 6. Деньги и Банки.

Раздел 7. Государство и Экономика.

Раздел 8. Международная Экономика.

### Учебная дисциплина "Право»

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11.

#### Цели дисциплины

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

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	140
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	100
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	13
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	40
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	

### Содержание дисциплины

Тема 1. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества.

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

Тема 3. Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности.

Тема 4. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации.

Тема 5. Правосудие и правоохранительные органы.

Тема 6. Гражданское право. Организация Предпринимательства в России.

Тема 7. Защита прав потребителей.

Тема 8. Правовое регулирование образовательной деятельности.

Тема 9. Семейное право и наследственное право.

Тема 10. Трудовое право.

Тема 11. Административное право и административный процесс.

Тема 12. Уголовное право и уголовный процесс.

Тема 13. Международное право как основа взаимоотношений государств мира.

### Учебная дисциплина

#### «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

**Знания:** – 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

- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных

продуктов питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Приемы структурирования информации

Формат оформления результатов поиска информации

Содержание актуальной нормативно-правовой документации

Современная научная и профессиональная терминология

Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива

Психология личности

Основы проектной деятельности

Особенности социального и культурного контекста

Правила оформления документов.

Сущность гражданско-патриотической позиции

Общечеловеческие ценности

Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

Современные средства и устройства информатизации

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

особенности произношения

правила чтения текстов профессиональной направленности

**Умения:** – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- загрязнения
  - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
  - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
  - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
  - составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  
 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  
 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  
 Составить план действия.  
 Определять необходимые ресурсы.  
 Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  
 Реализовать составленный план.  
 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).  
 Определять задачи поиска информации  
 Определять необходимые источники информации  
 Планировать процесс поиска  
 Структурировать получаемую информацию  
 Выделять наиболее значимое в перечне информации  
 Оценивать практическую значимость результатов поиска  
 Оформлять результаты поиска  
 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  
 Выстраивать траектории профессионального и личностного развития  
 Организовывать работу коллектива и команды  
 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  
 Излагать свои мысли на государственном языке  
 Оформлять документы  
 Описывать значимость своей профессии  
 Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  
 Соблюдать нормы экологической безопасности  
 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  
 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  
 Использовать современное программное обеспечение  
 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  
 понимать тексты на базовые профессиональные темы  
 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  
 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  
 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  
 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>76</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>51</b>

в том числе:	
лабораторные занятия	2
практические занятия	17
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	25
Итоговая аттестация в форме – <i>письменного экзамена</i>	6

### Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

#### Учебная дисциплина

#### «Основы калькуляции и учета»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

#### Знания:

- 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.  
Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  
Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  
Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  
Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  
Структура плана для решения задач.  
Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности  
Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  
Приемы структурирования информации  
Формат оформления результатов поиска информации

Содержание актуальной нормативно-правовой документации  
Современная научная и профессиональная терминология  
Возможные траектории профессионального развития и самообразования  
Психология коллектива  
Психология личности  
Основы проектной деятельности  
Особенности социального и культурного контекста  
Правила оформления документов.  
Сущность гражданско-патриотической позиции  
Общечеловеческие ценности  
Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности  
Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  
Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  
Пути обеспечения ресурсосбережения.  
Современные средства и устройства информатизации  
Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  
основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  
лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  
особенности произношения  
правила чтения текстов профессиональной направленности  
**Умения:** -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.  
Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  
Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  
Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи



и/или проблемы.

Составить план действия.

Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

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

Определять задачи поиска информации

Определять необходимые источники информации

Планировать процесс поиска

Структурировать получаемую информацию

Выделять наиболее значимое в перечне информации

Оценивать практическую значимость результатов поиска

Оформлять результаты поиска

Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

Выстраивать траектории профессионального и личностного развития

Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Излагать свои мысли на государственном языке

Оформлять документы

Описывать значимость своей профессии

Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии

Соблюдать нормы экологической безопасности

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Использовать современное программное обеспечение

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

понимать тексты на базовые профессиональные темы

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	32
в том числе:	-
лабораторные занятия	12
практические занятия	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	16
Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета	1

#### **Содержание дисциплины**

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2.Ценообразование в общественном питании

Тема 3.Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров  
предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

### Учебная дисциплина

#### «Основы товароведения продовольственных товаров»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

#### Знания:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

#### Умения:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	16
практические занятия	0
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>34</b>
Итоговая аттестация в форме – <i>устного экзамена</i>	6

#### Содержание дисциплины

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

## Учебная дисциплина

### «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций ОК. 1-11., профессиональных компетенций 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

#### Знания:

- 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

#### Умения:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, ф 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 учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>77</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>51</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	0
практические занятия	13
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>26</b>
Итоговая аттестация в форме – <i>дифференцированный зачет</i>	2

#### Содержание дисциплины

Раздел 1. Организации кулинарного и кондитерского производства в организации питания.

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организации питания.

Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Тема 2.1. Механическое оборудование.

Тема 2.2. Тепловое оборудование.

Тема 2.3. Холодильное оборудование.

### Профессиональный модуль

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

»

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций:

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

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

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

профессиональных компетенций :

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

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

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, *в том числе фирменных*

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, *субпродуктов птицы, в том числе фирменных*

ПК 1.5 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий *овощей*

### **Знания:**

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

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

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

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

- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

### **Умения:**

- 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

#### **Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>414</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>198</b>
<b>в том числе междисциплинарного курса МДК 01.01."Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента "</b>	<b>60</b>
<b>в том числе междисциплинарного курса МДК01.02. " Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов "</b>	<b>92</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	54
практические занятия	24
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>66</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>108</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>
Итоговая аттестация по междисциплинарному курсу <b>МДК 01.01</b> дифференцированный зачет	6
Итоговая аттестация по междисциплинарному курсу <b>МДК 01.02</b> устный экзамен	6
Итоговая аттестация профессионального модуля в форме – <i>Экзамена квалификационного</i>	6

**Содержание междисциплинарного курса МДК 01.01** (Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента )

**Тема 1.1.**Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов,

домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

**Содержание междисциплинарного курса МДК 01.02** (Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.)

**Тема 2.1** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

**Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

**Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы

**Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

**Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

**Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика

**Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

### **Профессиональный модуль**

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ее изучение способствует формированию общих компетенций :

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

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

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

профессиональных компетенций

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *в том числе фирменные*;

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, *в том числе фирменные*; ПК 5.4.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ;

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, *в том числе фирменные*

### **Знания:**

- 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;

**Умения:**

- 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, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	1133
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	557
в том числе междисциплинарного курса МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	43
в том числе междисциплинарного курса МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	328
в том числе:	
лабораторные занятия	192
практические занятия	54
контрольные работы	5
Самостоятельная работа обучающегося	186
Учебная практика	288
Производственная практика	288
Итоговая аттестация по междисциплинарному курсу МДК 05.01 дифференцированный зачет	6
Итоговая аттестация по междисциплинарному курсу МДК 05.02 устный экзамен	6
Итоговая аттестация профессионального модуля в форме – Экзамена квалификационного	18

**Содержание междисциплинарного курса МДК 05.01 (Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий )**

Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

**Содержание междисциплинарного курса МДК 05.02 (Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий )**

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

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

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

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



