

Аннотации к рабочим программам специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 225 часа, в том числе 81 час аудиторной нагрузки, учебной практики 72 час, Производственной практики 72 час.

4. Тематический план:

1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Особенности механической кулинарной обработки мяса, мяса диких животных.
3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
4. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.
5. Механической и кулинарной обработки рыбы и не рыбного сырья.

6. Промежуточная аттестация: Экзамен

7. Разработчик: ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 350 часов, в том числе 274 час аудиторной нагрузки, курсовая работа 30 час, учебной практики 72 час, Производственной практики 144 час.

4. Тематический план:

1. Классификация и технология приготовления сложных горячих супов.
2. Классификация и технология приготовления сложных горячих соусов.
3. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5. Промежуточная аттестация: Экзамен

6. Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

Иметь практический опыт

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты, виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 247 часов, в том числе 238 час аудиторной нагрузки, учебной практики 72 час, Производственной практики 72 час.

4. Тематический план:

1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции.
2. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции
3. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции.

5. Промежуточная аттестация: Экзамен

6. Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 210 часов, в том числе 102 час аудиторной нагрузки, учебной практики 36 час, Производственной практики 72 час.

4. Тематический план:

1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика.
2. Приготовление сложных холодных десертов.
3. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.
4. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов
5. Организация производства десертной продукции.

5. Промежуточная аттестация: Экзамен

6. Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

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

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 455 часов, в том числе 203 час аудиторной нагрузки, учебной практики 144 час, Производственной практики 108 час.

4. Тематический план:

1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

5. Промежуточная аттестация: Экзамен

6. Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
организовывать документооборот

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 204 часов, в том числе 96 час аудиторной нагрузки, Производственной практики 108 час.

4. Тематический план:

1. Планирование работы структурного подразделения
2. Материально-техническая база обслуживания организаций общественного питания.

5. Промежуточная аттестация: Экзамен

6. Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих. По профессии 16472 Пекарь.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения, разработанной в соответствии с ФГОС.

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

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
обслуживания оборудования для приготовления теста;
деления теста вручную;
формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
работы на тестоделительных машинах;
работы на машинах для формования тестовых заготовок;
разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
настройки и регулирования режимов работы оборудования;
устранения мелких неполадок оборудования;
выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
сушки сухарных изделий;
выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
наладки и регулирования режима работы печи;
отбраковки изделий;
укладки готовой продукции;
упаковки готовой продукции вручную;
упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

знать

характеристики сырья и требования к его качеству;
правила хранения сырья;
правила подготовки сырья к пуску в производство;

способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;

методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

структуру и физические свойства различных видов теста;

правила работы на тестоприготовительном оборудовании

устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;

массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

рецептуры приготовления смазки;

приемы отделки поверхности полуфабрикатов:

режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

правила безопасного обслуживания оборудования

методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

приемы посадки полуфабрикатов в печь;

методы расчета упека, усушки хлебных изделий;

методы расчета выхода готовой продукции;

методы определения готовности изделий при выпечке;

правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

требования к качеству готовой продукции;

требования к упаковке и маркировке изделий;

правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;

возможные неисправности и способы их выявления

уметь:

пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

обслуживания оборудования для приготовления теста;

деления теста вручную;
формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
работы на тестоделительных машинах;
работы на машинах для формования тестовых заготовок;
разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
настройки и регулирования режимов работы оборудования;
устранения мелких неполадок оборудования;

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 335 часов, в том числе 119 час аудиторной нагрузки, учебной практики 108 час. Производственной практики 108 час.

4. Тематический план:

1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

5. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

6. Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Буянова Г.А.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ДУП 01.01 Основы технологической деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины) является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: настоящая программа учебной дисциплины относится к группе специальных дисциплин

3. Базовая часть

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;

- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;
- требования, предъявляемые к повару;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- современные направления и тенденции в общественном питании;
- национальные особенности русской кухни;
- национальные особенности кухни народов мира.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 36 часов, в том числе 26 час аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

5. Тематический план:

Тема. 1 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли

Тема. 2 Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания в зависимости от типа предприятия

Тема. 3 Культура застолья.

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель специальных дисциплин Буянова Г.А

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ДУП. 01. 03 Химия в профессии

1. Область применения программы

Программа общеобразовательного учебного предмета ДУП 01.03 Химия в профессии предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Учебная дисциплина ДУП 01.03 Химия в профессии является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять пищевую и биологическую ценность пищевых продуктов;
- оценивать влияние процессов, применяемых при переработке пищевого сырья, на различные качественные характеристики пищевых продуктов;
- определять контрольные точки для безопасного производства продуктов, разрабатывать системы контроля качества продуктов
- определять наличие химических компонентов пищи с помощью характерных реакций
- проводить самостоятельный поиск информации с использованием различных источников

знать:

- качественные показатели пищевых продуктов;
- биологическую роль, функции и свойства основных компонентов пищи;
- принципы обеспечения качества продукции.
- основы рационального питания
- принципы рационального питания

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов.

Вариативная часть - не предусмотрено

5. Тематический план:

Раздел 1. Пищевая химия

Тема 1.1 Понятие качества пищевых продуктов. Проблемы повышения качества пищевых продуктов.

Тема 1.2. Неорганические вещества, образующие пищевые продукты

Тема 1.3. Органические вещества, образующие пищевые продукты.

Раздел 2. Органические вещества, применяемые для улучшения потребительских свойств пищи.

Тема 2.1. Органические кислоты, входящие в состав пищи и вводимые в её состав для улучшения вкусовых качеств

Тема 2.2. Ароматические вещества.

Тема 2.3. Органические красители, применяемые в пище.

Тема 2.4. Студнеобразующие вещества

Раздел 3. Неорганические вещества, используемые в пищевой промышленности для улучшения качества пищи.

Тема 3.1 Вода. Питательная и техническая вода, их различия.

Тема 3.2 Неорганические соли, как вещества улучшающие свойства пищевых продуктов и способствующие их сохранности.

Тема 3.3 Химические разрыхлители: гидрокарбонат аммония, гидрокарбонат натрия (питьевая сода), их использование для производства мучных кондитерских изделий

6. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН. 01 Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Учебная дисциплина входит в состав математического и естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 156 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 144 час;
- самостоятельной работы студента 12 часов;

Вариативная часть - не предусмотрено

5. Тематический план:

Раздел 1. Физическая химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ

Тема 1.4. Свойства растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

Раздел 2. Коллоидная химия

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.

Высокомолекулярные соединения.

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.

Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

6. Итоговая аттестация: экзамен

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Учебная дисциплина входит в состав математического и естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 50 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 46 час;
- самостоятельной работы студента 4 часов

Вариативная часть - не предусмотрено

5. Тематический план:

Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества

Тема 1.1 Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

6. Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

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

**Аннотация к рабочей программе
ОГСЭ .03 Иностранный язык (английский)**

1. Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: программа общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла ОГСЭ 03 Иностранный язык входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

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

Базовая часть:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь:

-участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

-осуществлять запрос и обобщение информации;

-обращаться за разъяснениями;

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

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

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

завершать общение;

Монологическая речь:

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

-кратко передавать содержание полученной информации;

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

Письменная речь

-небольшой рассказ (эссе);

-заполнение анкет, бланков;

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

Аудирование

понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение:

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- 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

Вариативная часть: не предусмотрено

4.Количество часов на усвоение учебного материала:

максимальной учебной нагрузки студента 175 часов в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 175 часов;
- самостоятельной работы студента: не предусмотрено.

5. Тематический план:

1.Введение.

ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ

- 1.Покупка продуктов.
- 2.В ресторане.
- 3.Как и что едят в Великобритании и США.
- 4.Русская кухня.
- 5.Приготовление пищи.
- 6.Люслужание.
- 7.Моя профессия повар.

8.Здоровое питание.

6. Промежуточная аттестация: экзамен.

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины *ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА* для специальности среднего профессионального образования *социально-экономического профиля: 43.02.15 Поварское кондитерское дело.*

1.2. Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

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

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

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

• *личностных:*

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- *метапредметных:*
 - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
 - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
 - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
 - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
 - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- *предметных:*
 - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
 - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
 - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 281 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 276 часов;
- практические занятия 276 часов

1.5. Тематический план:

Легкая атлетика

Гимнастика

Спортивные игры

Легкая атлетика

Баскетбол.

Волейбол

Виды спорта по выбору

1.6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

1.7 Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Хобот Ю.В.

2020 год

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Психология общения» элементом подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: настоящая программа учебной дисциплины относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;
- организовывать рабочее место.

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

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;

- основы психологии производственных отношений;
- стили управления, виды коммуникации;
- основы управления и конфликтологии.

Основные задачи программы

Сформировать социально-личностные качества студентов:

- целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность,
- умение работать в коллективе,
- ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности и деятельность подчинённых,
- гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения,
- организовать работу в подразделении организации.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 44 часов, в том числе 44 час аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

5. Тематический план:

1. Введение.

Раздел Этика и культура поведения.

Эстетическая культура.

Этическая культура.

Этикет в деловом общении.

Культура телефонных разговоров в деловом общении.

Культура оформления документов в деловом общении.

Имидж делового человека.

Вербальное и невербальное общение

Особенности этикета в профессиональной деятельности.

Раздел Индивидуальные особенности личности в деловом общении.

Познавательные психические процессы личности.

Психические состояния личности.

Механизмы восприятия.

Индивидуальные психические особенности личности

Взаимодействие и развитие в деловом общении.

Развитие психологических качеств личности

Раздел Психологические аспекты делового общения

Общение .

Восприятие и понимание в процессе общения.

Техники активного слушания и запоминания.

Процесс совместного принятия решения.

Основные психологические средства и приемы убеждения.

Этика общения как показатель эффективности делового взаимодействия.

Раздел Конфликты в деловом общении

Конфликты в деловой сфере.

Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.
Взаимосвязь конфликта и стресса.
Предупреждение и снятие стресса в процессе делового общения.

Раздел Руководство и лидерство.

Деловое общение как средство реализации управленческих функций в коллективе.
Основные характеристики коллектива.
Процесс оптимизации делового общения в сфере обслуживания

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ. 06 ДУХОВНОЕ КРАЕВЕДЕНИЕ ПОДМОСКОВЬЯ.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины) является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: настоящая программа учебной дисциплины относится к группе общепрофессиональных дисциплин .

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

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

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

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

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

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

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

В процессе обучения ставятся следующие задачи:

Образовательные задачи:

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

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

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

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

Воспитательные задачи:

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

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

- Формирование творческой активности личности, культуры общения в социуме.

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

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

Развивающие задачи:

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

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

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

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

- Развитие навыков работы с различными источниками информации.

- Развитие навыков самостоятельной и групповой исследовательской работы.

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

– не предусмотрено.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

– не предусмотрено.

Вариативная часть

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 60 часов, в том числе 64 час аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

5. Тематический план:

Раздел 1. История христианской православной культуры.

Тема 1.1. Что такое религиозная культура?

Тема 1.2. О чем рассказывает христианская православная культура?

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

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

Тема 1.5. Религиозная живопись.

Тема 1.6. Письменные источники христианской православной культуры.

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

Тема 2.1. Северное Подмосковье.

Тема 2.2. Западное Подмосковье.

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.07 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

3. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель:

Формирование психолого-педагогической культуры студентов, включая студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации.

Задачи дисциплины:

Создание условий для толерантного восприятия и адекватного оценивания своих профессиональных и личностных возможностей, с учетом индивидуальных психологических особенностей, целей, мотивов, состояний.

Формирование представлений о структуре и направленности личности, самосознании и мотивационно-потребностной сфере, о направлениях и средствах саморазвития в межличностной и профессиональной сферах, о способах профессионального самоопределения.

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

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанный и адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде

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

- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 41 часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 41 часа

5. Тематический план.

Программа по дисциплине ОГСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда предусматривает следующие разделы:

- Раздел 1. Технология трудоустройства.
- Раздел 2. Поведение на рынке труда.

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

3. Цели и задачи учебной дисциплины

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

- получать информацию о путях совершенствования профессионального образования и трудоустройстве в Московской области;
- анализировать изменения, происходящие на региональном рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;
- строить план реализации карьеры;
- составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
- составлять ответы на возможные вопросы работодателя;
- предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве;
- организовывать диалог, проявлять мастерство телефонного общения, используя особенности речевого стиля общения

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

- проблемы труда в современных социально-экономических условиях Московской области;
- возможности социальной защиты населения на рынке труда Московской области;
- содержание понятия «карьера» типологии карьеры, стратегии карьерного роста;
- основы проектирования, карьерного и профессионального роста личностного развития;
- основные этапы трудоустройства;
- принципы составления резюме и портфолио;
- технологию приёма на работу;
- способы поиска работы;
- этику и психологию делового общения;
- понятие, виды, формы и способы адаптации

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 41 часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 41 часа

5. Тематический план.

Программа по дисциплине ОГСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда предусматривает следующие разделы:

Раздел 1. Технология трудоустройства.

Раздел 2. Поведение на рынке труда.

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организации питания

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Техническое оснащение организации питания является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
 - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
 - оценивать эффективность использования оборудования;
 - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
 - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
 - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
 - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 79 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 67 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 4 часов.

5. Тематический план:

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.1 Классификация механического оборудования

Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 1.5 Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Раздел 2 Тепловое и холодильное оборудование

Тема 2.1 Классификация теплового оборудования

Тема 2.2 Варочное - жарочное оборудование

Тема 2.3 Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.4 Оборудование для раздачи пищи

Тема 2.5 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины

Раздел 3 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 3.1 Классификация организаций питания

Тема 3.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

6. Промежуточная аттестация: экзамен

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины:

ОПД.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Целями изучения дисциплины являются:

- получение обучающимися знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания

- подготовка обучающихся к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
-- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

В результате освоения дисциплины студент должен знать

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- 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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 76 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 69 часов;
- самостоятельной работы студента 7 часов
- практические занятия 34 часа

1.5. Тематический план:

Введение

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Физиология микробов

Влияние внешней среды на микроорганизмы

Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Пищеварение и усвояемость пищи

Обмен веществ и энергии

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Личная гигиена работников пищевых производств.

Пищевые отравления и их профилактика

Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

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

1.6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

1.7 Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Левакова Е.Н.. 2020 год

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
 - общие требования к качеству сырья и продуктов;
 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
 - методы контроля качества продуктов при хранении;
 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - виды снабжения;
 - виды складских помещений и требования к ним;
 - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
 - правила оценки состояния запасов на производстве;
 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

5. Тематический план:

Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема

1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Тема 2.1

Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

6. Промежуточная аттестация: экзамен

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга)

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

5. Тематический план:

Раздел 1 Основы экономики

Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства

Тема 1.2 Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания

Раздел 2 Основы менеджмента

Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления

Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании и организация

оплаты труда Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента

Раздел 3 Основы маркетинга

Тема 3.1 Понятие маркетинга, его цели и функции

Тема 3.2 Маркетинговые исследования в общественном питании

6. Промежуточная аттестация: экзамен

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности является элементом общепрофессиональной программы подготовки специалистов по специальности СПО, разработанной в

соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов: настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП подготовки специалистов для специальности среднего профессионального образования технического профиля.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 74 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 74 часа;
- самостоятельной работы студента 8 часов.

5. Тематический план:

Раздел 1. Основные положения Конституции РФ

Основы права.

Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность.

Основные положения Конституции РФ

Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации

Раздел 2. Основы гражданского права.

Правовое регулирование хозяйственных отношений

Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц

Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение

Раздел 3. Основы трудового права.

Правовое регулирование трудовых отношений

Материальная ответственность сторон трудового договора

Защита трудовых прав работников

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность.

Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

Административные правонарушения и административная ответственность

Административные наказания

Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности

Правовая охрана хозяйственных прав

Судебный порядок разрешения споров

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОПД.06 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

1. Область применения программы.

Рабочая программа ОПД.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) ГАПОУ МО «Губернский колледж» (адаптированной для обучающихся инвалидов и обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа ОПД.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний разработана на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв.

Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. N 06-830вн).

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.

Учебная дисциплина ОПД.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний входит в состав общепрофессионального цикла ППССЗ (вариативная часть), в число адаптационных дисциплин.

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

Цель дисциплины:

формирование нормативно-правовых, экономических и организационных знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся в условиях трудовой и учебной занятости в коллективе; успешная адаптация выпускников на региональном рынке труда, трудоустройство на предприятиях и организациях, качественная подготовка обучающихся к самостоятельной работе в условиях современного производства.

Задачи дисциплины:

1. Формировать системные знания о современных социально-экономических условиях адаптации в коллективе.
2. Выработать организационно - управленческие умения в ведении социальной деятельности, в том числе в трудовом коллективе.
3. Формировать правовые знания, умения ориентироваться в современном законодательстве.

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь: не предусмотрено.

В результате освоения дисциплины студент должен знать: не предусмотрено.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- механизмы социальной адаптации;

- основополагающие международные документы по правам человека;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями (ПК);

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

- максимальной учебной нагрузки студента 82 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки 74 часа;

самостоятельной работы студента 8 часов.

5. Тематический план.

Тема 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.

Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.

Тема 3. Основы гражданского законодательства

Тема 4. Основы семейного законодательства.

Тема 5. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.

Тема 6. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

Тема 7. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации

Тема 8. Медико-социальная экспертиза.

Тема 9. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.

Тема 10. Трудоустройство инвалидов

6. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД. 07. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования и является единой для всех форм обучения, а также для всех видов и типов образовательных учреждений, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего образования.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла согласно ФГОС.

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

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Вариативная часть - не предусмотрено.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 100 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 100 час;
- самостоятельной работы студента не предусмотрено.

5. Тематический план:

Раздел 1. Состав и структуру ЭВМ

Раздел 2. Информация. Информационные процессы.

Раздел 3. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел 4. Справочно-правовая система «Консультант плюс».

Раздел 5. Информационная безопасность

6. Промежуточная аттестация: Экзамен

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

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОПД.08 Охрана труда**

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Охрана труда является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарные требования;
- использовать Стандарты по безопасности труда,
- Санитарные нормы и Строительные нормы и правила (далее - СНиП) в профессиональной деятельности;
- использовать инструкции по электробезопасности оборудования;
- проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в организации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;
- правовые и организационные основы охраны труда в организации;
- основы безопасности труда и пожарной охраны в сельскохозяйственном производстве, зеленом хозяйстве и объектах озеленения;
- основы электробезопасности

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

5. Тематический план:

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Основы понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

6. Промежуточная аттестация: экзамен

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.09 Основы предпринимательской деятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;
- формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития;
- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;
- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;
- оформлять в собственность имущество;
- формировать пакет документов для получения кредита;
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- обосновывать ценовую политику;
- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, функции и виды предпринимательства;
- задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики;
- особенности предпринимательской деятельности в Московской области в условиях кризиса;
- приоритеты развития Московской области как источника формирования инновационных бизнес-идей;
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
- правовые формы организации; частного, коллективного и совместного предпринимательства;
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;
- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности;

- юридическую ответственность предпринимателя;
- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной поддержки малого бизнеса;
- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;
- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;
- ценовую политику в предпринимательстве;
- способы продвижения на рынок товаров и услуг;
- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;
- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности»

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

5. Тематический план:

- Тема 1. Предпринимательство в России
- Тема 2. Содержание предпринимательской деятельности
- Тема 3. Организационно – правовые формы предпринимательства
- Тема 4. Социально – психологические аспекты предпринимательства
- Тема 5. Государственное регулирование предпринимательской деятельности
- Тема 6. Налоговое регулирование предпринимательской деятельности
- Тема 7. Предпринимательский риск
- Тема 8. Культура предпринимательства
- Тема 9. Бизнес и предпринимательство. Открытие и закрытие своего дела

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОПД.10 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности – является частью основной профессиональной образовательной программы ГПК по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы
Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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 быту;

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

знать:

основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования 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 поступления на нее в добровольном порядке;

родственные специальностям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

-максимальной учебной нагрузки студента 68 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 68 часа;

- практические занятия-48 часов

1.5. Тематический план:

Введение

Цели и задачи дисциплины

Общие понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС
Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики
Общие сведения об опасностях
Понятия и классификация ЧС мирного времени
Ядерное оружие и его поражающие факторы
Понятия и основные задачи ГО
Национальная и воинская обязанность
Организация воинского учета
Современное стрелковое вооружение
Общие правила оказания первой помощи

1.6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

1.7 Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Левакова Е.Н.
2020 год

Аннотация к рабочей программе ОПД.11 Кухни народов мира

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 11 «Кухни народов мира»– является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная дисциплина ОПД. 11 «Кухни народов мира» – входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество блюд на соответствие технологическим требованиям к блюдам кухонь мира;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира;
- готовить блюда кухонь народов мира;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд.

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья; правила подбора инвентаря и оборудования для обработки сырья;
- классификацию и требования к качеству блюд;

- технологический процесс приготовления блюд, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения блюд
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд кухонь народов мира;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- Всего часов 60
- Обязательная учебная нагрузка 56
- на теоретическое обучение 26 и практические занятия 30

5. Тематический план:

Введение

Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов

Основы технологии приготовления кулинарной продукции

Тема 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.

Характерные черты и особенности русской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Этническая характеристика украинской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Самобытные белорусские национальные блюда. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Тема 2 Традиционная и современная кавказская национальная кухня

Грузинская национальная кухня

Армянская национальная кухня

Азербайджанская национальная кухня

Тема 3. Кухня прибалтийских народов

Кухня прибалтийских народов. Особенности оформления и подачи блюд.

Латвийская национальная кухня. Особенности оформления и подачи блюд.

Литовская национальная кухня. Особенности оформления и подачи блюд.

Эстонская национальная кухня. Особенности оформления и подачи блюд

Тема 4 Кухня народов Средней Азии.

Традиции национальной киргизской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Традиции национальной узбекской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Традиции национальной таджикской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Традиции национальной туркменской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Тема 5 Национальная японская кухня и ее своеобразие

Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

Тема 6. Традиции китайской кухни

Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.

Тема 7 Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы

Особенности итальянской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Французская кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Английская кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Немецкая кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд

Тема 8 Традиции питания в Арабских странах

Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Индия),

Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда технология приготовления. Термическая обработка блюд.

Тема 9. Культура застолья и национальные традиции

Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.

Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов.

Культура застолья их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба).

Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

7. Разработчик:

ГАПОУ МО Губернский колледж, преподаватель Кровец Н.М.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОПД.12 «Дизайн блюд»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ШГАПОУ МО «Губернский колледж» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

3. Цели и задачи учебной дисциплины

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

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

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

- историю возникновения и развития дизайна;
- основные факторы украшения блюд и кондитерских изделий;
- основы изобразительной грамоты, технику рисунка;
- свойства и особенности различных графических материалов;
- приемы составления композиции;
- основы составления орнамента;
- основы цветоведения;
- приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
- основы лепки;
- свойства пластических материалов;
- конструктивные и декоративные особенности в процессе лепки орнамента, овощей и фруктов, животных и птиц;
- последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;
- основы разработки композиции украшения кондитерских изделий;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины программы максимальной учебной нагрузки обучающегося -42 часа, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-42 часа

5. Тематический план.

Программа по дисциплине **ОПД.12 «Дизайн блюд»** предусматривает следующие **разделы**:

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Геометрическая композиция в рисунке.

Раздел 3. Орнамент.

Раздел 4. Рисование с натуры

Раздел 5. Цвет в композиции рисунка.

Раздел 6. Рисование тортов и пирожных.

Раздел 7. Правила украшения закусок, блюд, напитков.

Раздел 8. Лепка. Изучение способов и приемов лепки.

Раздел 9. Изготовление макетов тортов.

Раздел 10. Современный дизайн кондитерских изделий

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОПД.13 Основы финансовой грамотности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Основы финансовой грамотности является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате изучения учебной дисциплины Основы финансовой грамотности обучающийся должен:

• **знать/понимать:**

приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

• развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

• формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

уметь:

• мотивировать к труду, оценивать и аргументировать собственную точку зрения по финансовым проблемам, строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;

• осознавать ответственность за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства;

• самостоятельно планировать пути достижения личных финансовых целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения финансовых задач;

• соотносить свои действия в области финансов с планируемыми результатами;

• формировать навыки принятия решений на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования будущих доходов и расходов личного бюджета, навыков самоанализа и самоменеджмента

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения и оценки экономической информации;

- составления семейного бюджета;

- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов, в том числе: - обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 36 часа;

- самостоятельная работа обучающегося – не предусмотрено.

5. Тематический план:

Тема 1. Личное финансовое планирование

Тема 2. Депозит

Тема 3. Кредит

Тема 4. Расчетно-кассовые операции

Тема 5. Страхование

Тема 6. Инвестиции

Тема 7. Пенсии

Тема 8. Налоги

Тема 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке

Тема 10. Создание собственного бизнеса

6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУП 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Русский язык является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык» ФГОС среднего общего образования.

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

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

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

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

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

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

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

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

4. Результаты освоения учебной дисциплины.

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

- **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- **метапредметных:**
 - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
 - владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
 - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
 - овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- **предметных:**
 - сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
 - сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
 - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
 - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
 - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
 - владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
 - сформированность представлений о системе стилей языка

художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 88 часов, в том числе 88 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки квалифицированных рабочих служащих среднего профессионального образования.

5. Тематический план:

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили языка.

Раздел 3. Фонетика. Графика. Орфоэпия. Орфография.

Раздел 4. Лексика и фразеология.

Раздел 5. Морфемика. Словообразование. Орфография.

Раздел 6. Морфология и орфография.

Раздел 8. Синтаксис и пунктуация.

6. Промежуточная аттестация: 2 семестр- экзамен

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУП 02 Литература

1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины Литература является элементом подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Литература» является учебным предметом обязательной предметной области «Литература» ФГОС среднего общего образования.

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

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

личностных:

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

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

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

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

образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру; совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов);

метапредметных:

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

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

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

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

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 182 часов, в том числе 182 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

5. Тематический план:

Литература XIX века.

Введение

Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века.

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Зарубежная литература XIX века.

Литература XX века.

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

Особенности развития литературы 1920-х годов.

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.

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

Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.

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

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.

Зарубежная литература XX века.

6. Промежуточная аттестация: 2 семестр -дифференцированный зачёт.

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе ОУП.03 Иностранный язык (английский)

1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины иностранный язык (английский язык) является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

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

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

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

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

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

- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: на изучение дисциплины отводится отводится 117 часов, аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

5. Тематический план:

Основной раздел:

1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в неофициальной обстановке.
2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личностные качества, род занятий, должность, место работы и др.) Общение с друзьями.
3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.
4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).
5. Хобби, досуг.
6. Распорядок дня студента колледжа.
7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)
8. Магазины, товары, совершение покупок.
9. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.
10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.
11. Экскурсии и путешествия.
12. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.
13. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики.
14. Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран достопримечательности.
15. Жизнь в городе и деревне.

Профессионально ориентированное содержание.

16. Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. . Отношения внутри коллектива.
17. Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда.
18. Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники.
19. Финансовые учреждения и услуги.

6. Промежуточная аттестация: экзамен

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУП.04 Математика

1. Область применения программы:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в ГАПОУ МО «ГК», реализующей образовательную программу на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»(углубленный уровень).

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

настоящая программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее –ФГОС) среднего (полного) общего образования по математике на базовом уровне в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих социально-экономического профиля.

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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 190 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования

5. Тематический план:

Введение

1. Алгебра

- развитие понятия о числе
- корни, степени и логарифмы
- корни и степени.
- логарифм, логарифм числа.
- преобразование алгебраических выражений.

2. Геометрия

- прямые и плоскости в пространстве
- многогранники
- тела и поверхности вращения
- координаты и векторы

3. Комбинаторика

- элементы комбинаторики

4. Основы тригонометрии

- основы тригонометрии

5. Функции, их свойства и графики

- функции, их свойства и графики

6. Многогранники, тела и поверхности вращения

- многогранники
- тела и поверхности вращения

7. Начала математического анализа

- производные
- первообразная и интеграл

8. Измерения в геометрии

- измерения в геометрии

9. Статистика и теория вероятности

- элементы теории вероятностей математической статистики

10. Уравнения и неравенства

- уравнения и неравенства

6. Промежуточная аттестация:

7. Разработчик: ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Моргунова И.В...

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП. 05 История

8. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины *ИСТОРИЯ* для специальности среднего профессионального образования *естественно-научного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

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

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

9. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.

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

10. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

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

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

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

- **личностных:**

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

- **предметных:**

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

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

11. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на историю по специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 117 часов аудиторной нагрузки (из них в соответствии с учебным планом 51 час аудиторной нагрузки на 1 курсе, 66 часов аудиторной нагрузки на 2 курсе) в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ среднего профессионального образования. Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

12. Тематический план.

Введение

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.

Раздел 2. Цивилизация Древнего мира.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Раздел 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI — XVIII веке.

Раздел 7. Россия в конце XVII — XVIII веков: 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 годы

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков.

13. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины во 2 семестре.

14. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины УПВ. 03 Обществознание

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ* для специальности среднего профессионального образования *естественно-научного профиля 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.

Интегрированная учебная дисциплина «Обществознание» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В учебном плане ППССЗ место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

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

- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

- **личностных:**

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

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

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

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

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

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

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

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

– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на обществознание по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественно-научного профиля отводится 214 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах ППСЗ среднего профессионального образования.

5. Тематический план.

Введение

1. Человек. Человек в системе общественных отношений.

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.

1.2. Духовная культура личности и общества.

1.3. Наука и образование в современном мире.

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

2. Общество как сложная система.

3. Экономика.

4. Социальные отношения.

4.1. Социальная роль и стратификация.

4.2. Социальные нормы и конфликты.

4.3. Важнейшие социальные общности и группы.

5. Политика как общественное явление.

5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.

5.2. Участники политического процесса.

6. Право.

6. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета во 2 семестре.

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины ДУП.01.02 Основы проектной деятельности

1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы проектной деятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и профиля получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки специалистов среднего звена и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Рабочая программа разработана на основе примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол № 2\16-3 от 28 июня 2016 года).

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки.

Учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» является дополнительным учебным предметом, входит в состав ДУП.01 Практические основы профессиональной деятельности.

Дисциплина необходима для полноценного формирования личности, способной к дальнейшему самообразованию, усвоения всех предметов, общего и профессионального развития с учётом меняющихся требований к уровню подготовки специалистов.

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

Цель освоения учебной дисциплины: формирование навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.

Основными задачами дисциплины являются:

- систематизировать представление обучающихся о проектной и исследовательской деятельности через овладение основными понятиями;
 - сформировать основы практических умений организации научно - исследовательской работы;
 - развивать умение формулировать цель, задачи, гипотезу, объект и предмет исследования;
 - совершенствовать умение поиска информации из разных источников;
 - формировать культуру публичного выступления;
 - оказать методическую поддержку обучающимся при проведении исследовательских работ, проектов и подготовке выступлений на научно - практических конференциях;
 - развивать общественно – практическую активность обучающихся;
 - способствовать развитию творческой активности личности обучающихся;
 - содействовать профессиональному самоопределению обучающихся;
- подготовить обучающихся к процедуре защиты курсовой, дипломной работы.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

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

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

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

4) овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебно-исследовательской, проектной деятельности;

5) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

6) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

7) осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.

метапредметных:

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

2) овладение **умением продуктивно общаться и взаимодействовать** в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;

3) овладение умениями согласования процедур совместного действия;

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

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

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

7) овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

8) овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

- 3) владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- 4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;
- 5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;
- 6) способность разрабатывать структуру конкретного проекта;
- 7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности;
- 8) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;
- 9) владение умением проводить исследования;
- 10) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;
- 11) способность представлять результаты исследования в форме презентации.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на ДУП.01.01 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ по специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля отводится 36 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах ППСЗ среднего профессионального образования.

5. Тематический план.

Введение

Тема 1. Методология и методика исследования.

Тема 2. Типы и виды проектов.

Тема 3. Выбор темы и определение методологических характеристик.

Тема 4. Этапы работы над проектом.

Тема 5. Методы работы с источником информации.

Тема 6. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов.

Тема 7. Правила оформления проекта. Презентация проекта.

Тема 8. Особенности выполнения и защиты исследовательской работы.

6. Промежуточная аттестация.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины во 2 семестре.

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский колледж» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для *очной формы обучения*.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 с учетом получаемой специальности.

Рабочая программа разработана в соответствии с примерной основной образовательной программой подготовки специалистов среднего звена, разработанной рабочей группой Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, прошедшей экспертизу Совета по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса», Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл *ППССЗ*.

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

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь: *не предусмотрено*.

В результате освоения дисциплины студент должен знать: *не предусмотрено*.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями (ПК).

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

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 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная нагрузка	48
в том числе:	
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	24
контрольные работы	1
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	4
в том числе:	
Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Реферат, домашняя работа, подготовка презентации</i>	4
Итоговая аттестация	-

6. Тематический план.

Раздел 1. Предмет философии и ее история

Тема 1.1. Основные понятия и предмет философия

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4. Современный этап развития философского знания

Раздел 2. Структура и основные направления философии

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2. Учение о бытии и теории познания

Тема 2.3. Этика и социальная философия

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение

7. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

8. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 02 История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ МО «Губернский профессиональный колледж» по специальности СПО 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для *очной формы обучения*.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл *ППССЗ*.

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

Цель:

Формирование представлений об особенностях развития России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX века - начала XXI века.

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа социальной информации;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность всемирной истории и истории России;
- современные версии важнейших проблем всеобщей истории и истории России;

- особенности исторического пути России, ее роль в мировом обществе.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями (ПК).

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

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 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 60 часов, в том числе:

- самостоятельной работы студента 6 часов.

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
аудиторные занятия	54
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	24
контрольные работы	1
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	6
в том числе:	
Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Реферат, домашняя работа, подготовка презентации</i>	6

5. Тематический план.

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы XX века

Тема 1.1. Противоречия социально-экономического развития СССР в 80-е годы XX века

Тема 1.2. Общественно-политическая жизнь страны в 80-е годы XX века. Перестройка.

Распад СССР

Тема 1.3. Внешнеполитический курс СССР в 80-е годы XX века. Новое политическое мышление

Тема 1.4. Духовная жизнь СССР в 80-е годы XX века

Раздел 2. Россия и мир в 90-е годы XX века

Тема 2.1. Основные направления социально-экономического развития России в 90-е годы XX века

Тема 2.2. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в 90-е годы XX века

Тема 2.3. Геополитическое положение и внешняя политика России в 90-е годы XX века

Тема 2.4. Российская культура в 90-е годы XX века

Раздел 3. Россия и мир в начале XXI века

Тема 3.1. Внутривосточная жизнь современной России

Тема 3.2. Тенденции социально-экономического развития страны в начале XXI века

Тема 3.3. Страны мира в конце XX – начале XXI века

Тема 3.4. Россия в системе современных международных отношений

Тема 3.5. Российская культура в начале XXI века

6. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

7. Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУП.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины *ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА* для специальности среднего профессионального образования *социально-экономического профиля*: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

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

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

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

• *личностных:*

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- *метапредметных:*
 - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
 - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
 - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
 - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
 - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- *предметных:*
 - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
 - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
 - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки студента 117 часов, в том числе:

- теоретическая подготовка 15 часов;
- практические занятия 102 часа

1.5. Тематический план:

Легкая атлетика

Гимнастика

Спортивные игры

Легкая атлетика

Баскетбол.

Волейбол

Виды спорта по выбору

1.6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

1.7 Разработчик:

ГАПОУ МО «Губернский колледж», преподаватель Хобот Ю.В.

2020 год

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины:

ОУП 07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

Целями изучения дисциплины являются:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

Личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

Метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

Предметных:

- сфорсированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 70 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 70 часов;
- самостоятельной работы студента - часов
- практические занятия 20 часов

1.5. Тематический план:

Введение

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техно сфера как источник негативных факторов.

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств, при организации дорожного движения.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

Основные основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений.

Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

1.6. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

1.7 Разработчик:

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

2020 год

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОУП.08 АСТРОНОМИЯ

1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины АСТРОНОМИЯ

является элементом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (естественно-научного профиля)

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Настоящая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия». При освоении специальности СПО естественно-научного профиля астрономия входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования и изучается на базовом уровне.

3. Цели и задачи учебной дисциплины.

- сформировать представление об окружающем мире и о нашем месте в нем, об астрономической картине мира;

- сформировать умение объяснять наблюдаемые астрономические явления (видимые движения небесных тел, Солнца, Луны, планет, комет и метеоров), понимать их природу, знать экологические проблемы жизнедеятельности природы;
- способствовать расширению кругозора, формировать любознательность и интересы обучающихся;
- использовать знания астрономии в своей жизни и практической деятельности (служба Солнца, служба погоды, времени и геомагнитного прогнозирования).

4. Результаты освоения учебной дисциплины.

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

• личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области астрофизики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

• метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• **предметных:**

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

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

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

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

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

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

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

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» на дисциплину АСТРОНОМИЯ по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (естественно-научного профиля) в соответствии с учебным планом отводится 36 часов, в том числе 36 часов аудиторной нагрузки, в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования.

Раздел 1. Предмет астрономии

Раздел 2. Практические основы астрономии

Раздел 3. Строение Солнечной системы

Раздел 4. Природа тел Солнечной системы

Раздел 5. Солнце и звезды

Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт

Разработчик:

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины УПВ. 02 Биология

1. Область применения программы

Программа общеобразовательного учебного предмета УПВ 02 Биология предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Учебная дисциплина УПВ. 02 Биология является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

• личностных:

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

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

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

– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

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

– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

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

• метапредметных:

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

– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

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

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить

наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 172 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 162 часа;
- 2 часа – консультации,
- 8 часов – промежуточная аттестация.

Вариативная часть - не предусмотрено

5. Тематический план:

Раздел 1. Учение о клетке

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.

Раздел 5. Происхождение человека

Раздел 6. Основы экологии

Раздел 7. Бионика

6. Итоговая аттестация: экзамен

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

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины УПВ. 01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» является элементом подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Родная литература» является учебным предметом обязательной предметной области «Родная литература» ФГОС среднего общего образования.

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

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

личностных:

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

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

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

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

образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

эстетическое отношение к миру;

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

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

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

на изучение дисциплины отводится 78 часов, в том числе 78 часов аудиторной нагрузки в соответствии с разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

5. Тематический план:

Введение.

Раздел 1. Россия и Русская литература 2 - й половины XIX века.

Раздел 2. Русская литература на рубеже XIX и XX веков.

Раздел 3. Литература 20-30 годов XX века. Основные тезисы времени.

Раздел 4. Поэзия 30-60 годы XX века

Раздел 5. Литература периода Великой Отечественной войны.

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Песни военных лет.

Раздел 5. Литература 80-х годов XX в.

Раздел 6. Русская литература последних лет.

6. Промежуточная аттестация: 2 семестр -дифференцированный зачёт.

7. Разработчик:

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