

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Английский язык»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие модули и темы:

Основной модуль
1 курс , 1 семестр
Тема 1. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)
Тема 2. Повседневная жизнь
Тема 3. Школа и работа
Тема 4. Природа и человек (климат, погода, экология)
1 курс, 2 семестр
Тема 5. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники
Тема 6. Человек, еда, здоровье, спорт
Тема 7. Научно-технический прогресс
Тема 8. Межличностные отношения
Дом. задание: [2] . с. 24, упр. Reading
Тема 9. Досуг
Тема 10. Правовые институты
2 курс , 3 семестр
Тема 11. Повседневная жизнь, условия жизни
Тема 12. Новости, средства массовой информации
Тема 13. Навыки общественной жизни
Профессионально направленный модуль

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/ суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

– использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов.

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Информатика и ИКТ»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Раздел 3. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел 4. Средства информационных и коммуникационных технологий

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

– распознавать информационные процессы в различных системах;

– использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

– осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

– иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
 - методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный.
- Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
 - назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
 - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
 - назначение и функции операционных систем.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «История»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Тема 1. Введение. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 2. Цивилизация Древнего мира

Тема 3 Цивилизация Запада и Востока в Средние века

Тема 4

История России с древнейших времен до конца XVII века

Тема 4 История России с древнейших времен до конца XVII века

Тема 5 Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI—XVIII

вв.

Тема 6 Россия в XVIII век.

Тема 8 Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 9 Россия в XIXв.

Тема 10 От Новой истории к Новейшей

Тема 11 Между мировыми войнами

Тема 12 Великая Отечественная война

Тема 13 Мир во второй половине XXв

Тема 14 СССР в 45-91гг.

Тема 15 Россия и мир на рубеже XX-XXI в.

- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;
- дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- определять историческое значение явлений и событий прошлого;
- устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- основные исторические термины и даты;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- историческую обусловленность современных общественных процессов; особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося _176_ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося _117_ часов;

самостоятельной работы обучающегося ___59___ часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Литература»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1 Русская литература первой половины XIX века

Раздел 2 Русская литература второй половины XIX века

Раздел 3 Зарубежная литература (обзор)

Тема 4 Русская литература на рубеже веков

Раздел 5 Русская литература XX века

Раздел 6 Литература русского Зарубежья

Раздел 7 Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Раздел 8 Литература 50–80-х годов (обзор)

Раздел 9 Современная литература(обзор)

Раздел 10 Зарубежная литература (обзор)

В результате изучения учебной дисциплины «Литература» обучающийся должен знать/понимать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей- классиков XIX вв;
- основные закономерности историко- литературного процесса и черты

литературных

направлений;

-основные теоретико- литературные понятия;

В результате изучения учебной дисциплины «Литература» обучающийся должен уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя

сведения

по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос,

система

образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;

раскрывать

конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской

литературы;

соотносить произведения с литературным направлением эпохи;

-определять род и жанр произведения;

- выявлять авторскую позицию;

-выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая

нормы

литературного произношения;

-аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

-писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

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

-создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с

учетом норм

русского литературного языка;

- участия в диалоге или дискуссии,

оценки их эстетической значимости

- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки

их

эстетической значимости,

- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки

иноязычной

русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 293 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 195 часов;

самостоятельной работы обучающегося 98 часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Математика»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы: алгебра, комбинаторика, статистика и теория вероятностей, геометрия.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен знать/понимать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Алгебра

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

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

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

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

• для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков

Начала математического анализа

уметь:

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

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

- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

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

- для построения и исследования простейших математических моделей.

Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

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

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.

Геометрия

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

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

- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 409 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 273 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 136 часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Раздел 3 Основы военной службы

В результате изучения учебной дисциплины «Основ безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:

знать/понимать

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

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

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Обществознание»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы:

1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе
- 2 Основы знаний о духовной культуре человека и общества
- 3 Экономика
- 4 Социальные отношения
- 5 Политика как общественное явление
- 6 Право

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социаль-

ных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

- совершенствования собственной познавательной деятельности;

- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

- особенности социально-гуманитарного познания;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов.

Аннотация **к рабочей программе по учебной дисциплине «Русский язык»**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл. Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1 Язык и речь. Функциональные стили речи

Раздел 2 Лексика и фразеология

Раздел 3 Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография

Раздел 5 Морфология и орфография

Раздел 6 Служебные части речи

Раздел 7 Синтаксис и пунктуация

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты. Литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка

аудирование и чтение:

- использовать основные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи;

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы. Средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо:

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

- ✓ осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- ✓ развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности. Самореализации. Самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- ✓ увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- ✓ совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- ✓ самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Физическая культура»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы: I. Лёгкая атлетика II. Спортивные игры: волейбол, футбол, баскетбол

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Количество часов по учебной дисциплине:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Биология»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы: 1. Учение о клетке 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов 3. Основы генетики и селекции 4. Эволюционное учение 5. История развития жизни на земле 6. Основы экологии 7. Бионика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
 - решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
 - выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
 - сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
 - анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
 - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
 - находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;
 - 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;
 - оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
 - оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
 - строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
 - сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение

видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

- биологическую терминологию и символику.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Физика»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 8 апреля 2008 г.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1. Механика

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.

Раздел 3. Электродинамика

Раздел 4 Магнитные явления

Раздел 5 Электромагнитные колебания.

Раздел 6 Световые волны

Раздел 7 Световые кванты

Раздел 8 Атомная физика.

Раздел 9 Физика атомного ядра

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: использовать приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни, проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ, оценивать достоверность естественно-научной информации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определенное влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 258 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часов;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности

Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях

Раздел. 3 Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии

Раздел 4. Вооруженные силы Российской Федерации

Раздел 5. Военная служба – вид федеральной государственной службы.

В результате освоения учебной 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 саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- основные виды вооружения;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении
- обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1. Основы микробиологии.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- изучить теоретические основы дисциплины .
- познакомиться с основными методами сохранения пищевых продуктов, в основе которых лежат процессы жизнедеятельности микроорганизмов.
- изучить морфологию и физиологию микроорганизмов, используемых в различных отраслях пищевой промышленности при изготовлении пищевых продуктов для улучшения их качества и интенсификации технологических операций.
- применять знания по дисциплине в совершенствовании микробиологического и санитарного контроля магазинов, в разработке мер по предотвращению развития и уничтожению посторонней нежелательной микрофлоры, влияющей на качество продуктов питания.

Учебная дисциплина предусматривает изучение важнейших микробиологических процессов и их хозяйственную роль в процессах получения продуктов питания.

Наряду с теоретическим изучением программой предусмотрено проведение лабораторных работ, целью которых является закрепление теоретических знаний, формирование у студентов умений и навыков по соответствующим разделам дисциплины.

При проведении лабораторных работ у студентов формируются навыки работы с приборами, химическими реактивами, лабораторной посудой, умения выполнения эксперимента по бактериальной обсемененности продуктов питания и давать микробиологическую оценку свежести продуктов.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала, программой предусмотрено проведение итоговой контрольной работы.

Знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

Аннотация
к рабочей программе по учебной дисциплине
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа включает следующие темы:

Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания

Тема 2. Организация работы цехов.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве.

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

уметь:

организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 153 ч, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 102 ч,

самостоятельной работы обучающихся – 51 ч.

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа включает следующие разделы:

Раздел 1. Физиология питания

Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров

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

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания;

пользоваться инструкционно-технологической, справочной документацией;

знать:

роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в питании;
усвояемость пищи, суточная потребность человека в питательных веществах;
понятие рациона питания;
нормы и принципы рационального питания;
методику составления рационального питания;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 127 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 85 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 42 часов;

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа включает следующие темы:

Раздел 1. Экономические основы деятельности предприятия

Раздел 2. Экономика в сфере сервиса

Раздел 3. Внешняя экономическая деятельность предприятия

Раздел 4. Правовые основы производственной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой промышленности;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организации;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы и формы оплаты труда;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальная учебная нагрузка обучающихся 84 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 56 часов;
самостоятельной работы обучающихся 28 часов.

Аннотация
к рабочей программе по профессиональному модулю
ПМ.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, товароведную характеристику и требования различных овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

Аннотация
к рабочей программе по профессиональному модулю
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального

государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к блюдам и гарнирам из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 33 часа.

Аннотация к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ.03 приготовление супов и соусов

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

Аннотация

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.04. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 123 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 41 часов.

Аннотация **к рабочей программе по профессиональному модулю** **ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 167 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 56 часов.

Аннотация **к рабочей программе по профессиональному модулю** **ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 174 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 123 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 41 час.

Аннотация к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки сладких блюд;
приготовления напитков;
уметь:
проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
оценивать качество готовых блюд;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
знать:
классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
правила проведения бракеража;
правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
температурный режим хранения сладких блюд и напитков;
требования к качеству сладких блюд и напитков;
способы сервировки и варианты оформления;
температуру подачи сладких блюд и напитков;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Аннотация
к рабочей программе по профессиональному модулю
ПМ. 08 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс: МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила проведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 405 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 135 часов.