

## Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

### Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины

#### ОДБ. 01 Русский язык

#### по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Дисциплина входит в общеобразовательный цикл Трудоемкость дисциплины: максимальный объём учебной нагрузки - 111 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка – 74 часа.
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- связь языка и истории, культуры русского и других народов;</li> <li>- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;</li> <li>- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;</li> <li>- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;</li> <li>- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;</li> <li>- аудирование и чтение:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;</li> </ul> </li> <li>- 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;</li> <li>- говорение и письмо:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;</li> <li>- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;</li> <li>- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;</li> <li>- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;</li> </ul> </li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознания русского языка как духовной, нравственной и</li> </ul> </li> </ul>

	<p>культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;</li> <li>- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</li> <li>- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;</li> <li>- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету</li> </ul> <p>(абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643).</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1.Содержание, обеспечивающее формирование культуроведческой компетенции. Тема 1.1.Русский язык в современном мире</p> <p>Раздел 2.Содержание, обеспечивающее формирование коммуникативной компетенции Тема 2.1.Язык и речь. Функциональные стили речи.</p> <p>Раздел 3. Содержание, обеспечивающее формирование языковой и лингвистической (языковедческой) компетенции Тема 3.1.Фонетика. Фонетический разбор слова. Тема 3.2.Орфоэпия. Графика. Тема 3.3. Орфография. Тема 3.4. Лексика и фразеология. Тема 3.5. Состав слова. Способы образования слов. Орфографические нормы. Тема 3.6. Самостоятельные части речи. Тема 3.7. Служебные части речи. Тема 3.8. Словосочетание. Тема 3.9. Предложение. Тема 3.10. Сложное предложение.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, контрольные работы, самостоятельные работы, тестирование.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Семинары, исследовательская работа, проекты, написание докладов, презентации.</p> <p><a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал</p> <p><a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов</p> <p><a href="http://lib.students.ru/">http://lib.students.ru/</a> — Студенческая Библиотека</p> <p><a href="http://lit.1september.ru/urok/">http://lit.1september.ru/urok/</a> - Я иду на урок</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<b>Формы текущего контроля</b>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный

<i>успеваемости студентов</i>	опрос, С-сообщения, П-презентации.
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	Э - экзамен

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОДБ. 02 Литература  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Дисциплина Литература входит в общеобразовательный цикл. Трудоемкость учебного предмета: максимальный объём учебной нагрузки 324 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка – 216 часов.
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>знать:</b> - образную природу словесного искусства; - содержание изученных литературных произведений; - основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX - XX вв.; - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; - основные теоретико-литературные понятия; <b>уметь:</b> - 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 произведение с литературным направлением эпохи; - определять род и жанр произведения; - сопоставлять литературные произведения; - выявлять авторскую позицию; - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; - аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению; - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643).
<i>Содержание дисциплины</i>	Раздел 1. Русская литература XIX века. Тема 1.1. А. С.Пушкин. Тема 1.2. М.Ю. Лермонтов Тема 1.3. Н.В.Гоголь. Раздел 2. Русская литература второй половины XIX века Тема 2.1. Обзор русской литературы второй половины XIX века Тема 2.2. А.Н. Островский.

	<p>Тема 2.3. И.А.Гончаров.  Тема 2.4. И.С.Тургенев  Тема 2.5. Ф.И.Тютчев.  Тема 2.6. А.А. Фет. А.К.Толстой.  Тема 2.7. Н.А. Некрасов.  Тема 2.8.Н.С. Лесков.  Тема 2.9. М.Е. Салтыков- Щедрин.  Тема 2.10. Ф.М.Достоевский  Тема 2.11. Лев Николаевич Толстой.  Тема 2.12. А.П.Чехов.  Тема 2.13. Зарубежная литература (обзор).  Раздел III. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА  Тема 3.1. Литература первой половины XX века.  Тема 3.2. Иван Александрович Бунин.  Тема 3.3. Александр Иванович Куприн.  Тема 3.4. Алексей Максимович Горький (Пешков).  Тема 3.5. Зарубежная литература первой половины XX века  Тема 3.6. Русская поэзия конца XIX – начала XX вв  Тема 3.7. А. А.Блок.  Тема 3.8. Маяковский В. В.  Тема 3.9. Сергей Александрович Есенин.  Тема 3.10. М.И.Цветаева.  Тема 3.11. Мандельштам О. Э.  Тема 3.12. Анна Андреевна Ахматова  Тема 3.13. Борис Леонидович Пастернак.  Тема 3.14. Михаил Афанасьевич Булгаков.  Тема 3.15. А. П. Платонов.  Тема 3.16. Михаил Александрович Шолохов.  Тема 3.17. Литература русского Зарубежья.  Тема 3.18. Литература периода Великой Отечественной войны.  Тема 3.19. Э. Хемингуэй.  Раздел IV. Литература второй половины XX века.  Тема 4.1. Русская литература второй половины XX века.  Тема 4.2. Александр Трифонович Твардовский  Тема 4.3. Варлам Тихонович Шаламов.  Тема 4.4. Александр Исаевич Солженицын.  Тема 4.5. "Лейтенантская проза".  Тема 4.6. Поэзия второй половины века.  Тема 4.7. Авторская песня.  Тема 4.8. Тема родины в лирике.  Тема 4.9. Творчество И. А. Бродского  Тема 4.10. Проза второй половины XX века.  Тема 4.11. Взаимоотношения человека и природы.  Тема 4.12. «Деревенская проза».  Тема 4.13. Драматургия второй половины XX века.  Тема 4.14. «Городская проза».  Тема 4.15. Историческая тема в литературе второй половины XX века.  Тема 4.16. Русская литература последних лет.  Тема 4.17. Зарубежная литература.  Тема 4.18. Творчество поэтов последних лет.</p>
<b>Виды учебной</b>	Лекции, консультации, контрольные работы, самостоятельные

<i>работы</i>	работы, тестирование.
<i>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	Семинары, исследовательская работа, проекты, написание докладов. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов <a href="http://lib.students.ru/">http://lib.students.ru/</a> — Студенческая Библиотека <a href="http://www.litportal.ru">http://www.litportal.ru</a> — Литературный сетевой ресурс <a href="http://lit.1september.ru/urok/">http://lit.1september.ru/urok/</a> - Я иду на урок Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, С-сообщение, П-презентации.
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	Д.ф.- Дифференцированный зачёт, экзамен.

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОДБ.03 Иностранный язык (английский)  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл. Трудоемкость общеобразовательной дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки - 324 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 216 часов
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>Знать:</b> - значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка; - значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); - страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт школьников: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера; <b>Уметь:</b> говорение: - вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным

	<p>иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;</li> </ul> <p style="text-align: center;">аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;</li> </ul> <p style="text-align: center;">чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, - используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;</li> </ul> <p style="text-align: center;">письменная речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;</li> <li>-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: <ul style="list-style-type: none"> <li>- общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;</li> <li>- получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1.«Социально бытовая сфера (повседневная жизнь, быт, семья, межличностные отношения)»</p> <p>Тема 2.«Здоровье и забота о нем (здоровый образ жизни, спорт)»</p> <p>Тема 3.«Социально-культурная сфера. Жизнь в городе и сельской местности»</p> <p>Тема 4. «Научно-технический прогресс (влияние научных достижений на окружающую среду)»</p> <p>Тема 5.«Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи».</p> <p>Тема 6.«Страна изучаемого языка, ее достопримечательности и культурные особенности»</p> <p>Тема 7.«Учебно-трудова сфера. Современный мир профессий. (планы на будущее. проблема выбора профессии)»</p> <p>Тема 8.«Роль иностранного языка в современном мире»</p> <p>Тема 9.«Моя учеба в колледже (Межличностные отношения в учебном заведении, на работе)»</p> <p>Тема 10.«Новости, средства массовой информации»</p>

	Тема 11.«Природа и человек»(климат , погода,экология) Тема 12.«Деловое общение»
<b>Виды учебной работы</b>	Практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Проекты, анализ ситуации, технология сотрудничества <a href="http://lessons.study.ru">http://lessons.study.ru</a> - все для тех, кому нужен английский язык <a href="http://www.onestopenglish.com/">http://www.onestopenglish.com/</a> - Resources for teaching English <a href="http://www.funology.com/">http://www.funology.com/</a> - The science of having fun. <a href="http://www.autoenglish.org">http://www.autoenglish.org</a> - огромное количество онлайн материалов с возможностью распечатать <a href="http://www.gogolovesenglish.com">http://www.gogolovesenglish.com</a> - знакомство с алфавитом <a href="http://www.epals.com/">http://www.epals.com/</a> - Сайт для поиска penpels <a href="http://www.ioso.ru/distant/community">http://www.ioso.ru/distant/community</a> - лаборатория дистанционного обучения <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a> – Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <a href="http://www.bilingual.ru/">http://www.bilingual.ru/</a> - Английский язык детям <a href="http://www.uchmarket.ru/n_501_8.htm">http://www.uchmarket.ru/n_501_8.htm</a> - учебные пособия <a href="http://www.english.language.ru/ege/">http://www.english.language.ru/ege/</a> - Единый государственный экзамен по английскому языку <a href="http://www.internet-school.ru">http://www.internet-school.ru</a> - Интернет-школа «Просвещение.ру» Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	П – проекты, Т- тестирование, , УО – устный опрос, ПЗ – практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДФ - Дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОДБ.03 Иностранный язык ( немецкий)  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл. Трудоемкость общеобразовательной дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки - 324 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 216 часов
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>Знать:</b> - значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка; - значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); - страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт школьников: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических

	<p>и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>    говорение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;</li> <li>- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;</li> </ul> <p>    аудирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;</li> </ul> <p>    чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, - используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;</li> </ul> <p>    письменная речь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;</li> <li>-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: <ul style="list-style-type: none"> <li>- общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;</li> <li>- получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Тема 1.«Социально бытовая сфера (повседневная жизнь, быт, семья, межличностные отношения)»</p> <p>Тема 2.«Здоровье и забота о нем (здоровый образ жизни, спорт)»</p> <p>Тема 3.«Социально-культурная сфера. Жизнь в городе и сельской местности»</p>



	<p>Тема 4. «Научно-технический прогресс (влияние научных достижений на окружающую среду)»</p> <p>Тема 5.«Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи».</p> <p>Тема 6.«Страна изучаемого языка, ее достопримечательности и культурные особенности»</p> <p>Тема 7.«Учебно-трудова́я сфера. Современный мир профессий. (планы на будущее. проблема выбора профессии)»</p> <p>Тема 8.«Роль иностранного языка в современном мире»</p> <p>Тема 9.«Моя учеба в колледже (Межличностные отношения в учебном заведении, на работе)»</p> <p>Тема 10.«Новости, средства массовой информации»</p> <p>Тема 11.«Природа и человек»(климат , погода,экология)</p> <p>Тема 12.«Деловое общение»</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Проекты, анализ ситуации, технология сотрудничества</p> <p><a href="http://www.goethe.de/">http://www.goethe.de/</a> Гете-институт в Германии</p> <p><a href="http://www.goethe.de/oe/mos/">http://www.goethe.de/oe/mos/</a> Гете-институт в Москве</p> <p><a href="http://www.studygerman.ru/">http://www.studygerman.ru/</a> Study.ru. <a href="#">Все для тех, кому нужен немецкий язык.</a></p> <p><a href="http://www.deutschlern.net/">http://www.deutschlern.net/</a> - Deutsch als Fremdsprache. <a href="#">Изучение немецкого с интерактивными упражнениями</a></p> <p><a href="http://www.schubert-verlag.de/">http://www.schubert-verlag.de/</a> <a href="#">Упражнения по грамматике</a></p> <p><a href="http://www.lingo4u.de/">http://www.lingo4u.de/</a> <a href="#">Грамматика в таблицах</a></p> <p><a href="http://www.derweg.org/">http://www.derweg.org/</a> - Portal fur Deutschlernende. <a href="#">Литература для чтения на немецком языке</a></p> <p><a href="http://gut-lernen.blogspot.ru">gut-lernen.blogspot.ru</a> - Аудиокурсы, видеоуроки, игры</p> <p><a href="http://duden.de/woerterbuch">duden.de/woerterbuch</a> - Наиболее авторитетный стандартный словарь немецкой лексики.</p> <p><a href="http://de-online.ru">de-online.ru</a> много полезных материалов о Германии и немецком языке.</p> <p><a href="http://goethe.de/ins/jp/pro/goethe-haus">goethe.de/ins/jp/pro/goethe-haus</a> - упражнения в игровой форме</p> <p><a href="http://vk.com/deutschonline">vk.com/deutschonline</a> - много игр, грамматики, видео- и аудиоуроков.</p> <p><a href="http://www.navigator-edu.ru">www.navigator-edu.ru</a> изучение через скайп с носителями языка</p> <p><a href="http://wortschatz.informatik.uni-leipzig.de">wortschatz.informatik.uni-leipzig.de</a> толковый словарь немецкого языка</p> <p><a href="http://www.de-online.ru/">http://www.de-online.ru/</a> - грамматика, советы, игры</p> <p><a href="http://www.germanfortravellers.com">http://www.germanfortravellers.com</a> Немецкий для путешественников.</p> <p><a href="http://deutsch.holm.ru/d2000/d2000.html">http://deutsch.holm.ru/d2000/d2000.html</a> Интернет-курс немецкого языка</p> <p><a href="http://www.magazine-deutschland.de">http://www.magazine-deutschland.de</a> Журнал "Deutschland"</p> <p><a href="http://www.spigel.de">http://www.spigel.de</a> Журнал "Spigel"</p> <p><a href="http://www.welt.de/">http://www.welt.de/</a> - Электронная версия газеты «Welt» <a href="#">на немецком языке</a></p> <p><a href="http://www.lehrer_online.de">http://www.lehrer_online.de</a> Сетевое сообщество учителей Германии Lehrer-Online</p> <p><a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>
<b>Формы текущего контроля</b>	П – проекты, Т- тестирование, , УО – устный опрос, ПЗ – практические занятия

<i>успеваемости студентов</i>	
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДФ - Дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОДБ.04  
Математика  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Дисциплина входит в общеобразовательный цикл. Трудоемкость дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки - 436 часов, обязательная аудиторная учебная нагрузка - 291 час.
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</li> <li>- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <p>Алгебра</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;</li> <li>- проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;</li> <li>- вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;</li> </ul> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>

#### Функции и графики:

- определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;

- строить графики изученных функций;

- описывать по графику и в простейших случаях по формуле поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения;

- решать уравнения, простейшие системы уравнений, используя свойства функции и графиков;

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

- описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

(абзац введен [Приказом](#) Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)

#### Начала математического анализа:

- вычислять производные и первообразные элементарных функций, используя справочные материалы;

- исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов и простейших рациональных функций. с использованием аппарата математического анализа;

- вычислить в простейших случаях площади с использованием первообразной.;

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;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

(абзац введен [Приказом](#) Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)

#### Уравнения и неравенства:

- решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, Простейшие иррациональные и тригонометрические уравнения и системы;

- составлять уравнения и неравенства по условию задачи;

- использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод;

- изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем;

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

- построения и исследования простейших математических моделей;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

(абзац введен [Приказом](#) Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)

	<p>Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;</li> <li>- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;</li> </ul> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;</li> <li>- анализа информации статистического характера;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p> <p>Геометрия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</li> <li>- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;</li> <li>- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</li> <li>- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</li> <li>- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;</li> <li>- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</li> <li>- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;</li> <li>- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> </ul> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;</li> <li>- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Введение</p> <p>Раздел 2. Развитие понятия о числе</p> <p>Тема 2.1. Понятие о числе</p> <p>Раздел 3. Корни, степени и логарифмы</p> <p>Тема 3.1. Корни, степени</p> <p>Тема 3.2. Логарифмы.</p> <p>Раздел 4. Геометрия.</p> <p>Тема 4.1. Прямые и плоскости в пространстве.</p> <p>Тема 4.2. Многогранники.</p>

	<p>Тема 4.3. Тела и поверхности вращения  Тема 4.4. Координаты и векторы.  Раздел 5. Основы тригонометрии  Тема 5.1. Тригонометрические формулы.  Раздел 6. Функции их свойства и графики.  Тема 6.1. Функции  Тема 6.2. Степенная и показательная функция  Тема 6.3. Логарифмическая и тригонометрическая функции  Раздел 7. Уравнения и неравенства  Тема 7.1. Уравнения  Тема 7.2. Неравенства  Раздел 8. Измерения в геометрии.  Тема 8.1. Объем  Раздел 9. Начала математического анализа  Тема 9.1. Производная и её геометрический смысл.  Тема 9.2. Интеграл  Раздел 10. Комбинаторики  Тема 10.1. Элементы комбинаторики  Раздел 11. Элементы теории вероятностей.  Тема 11.1. Элементы теории вероятностей  Раздел 12. Подготовка к экзамену.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание докладов, ИКТ технологии  <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал  <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов  Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, С- сообщение Т- тестирование, К – контрольные работы, ПЗ – практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ - дифференцированный зачет Э - экзамен

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОДБ.05 История по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.  Трудоемкость общеобразовательной дисциплины:  максимальный объем учебной нагрузки - 206 часов;  обязательная аудиторная учебная нагрузка - 137 часов</p>
<b>Знания, умения и</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b>

<p><b>навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;</li> <li>-периодизацию всемирной и отечественной истории;</li> <li>-современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</li> <li>-историческую обусловленность современных общественных процессов;</li> <li>-особенности исторического пути развития России, ее роль в мировом сообществе</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;</li> <li>- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);</li> <li>- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</li> <li>- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</li> <li>- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</li> <li>- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;</li> <li>- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;</li> </ul> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;</li> <li>- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;</li> <li>- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</li> <li>- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел I История как наука  Тема 1.1. История в системе гуманитарных наук  Раздел II Древнейшая история. Цивилизации Древнего мира и Средневековья  Тема 2.1. Древнейшая стадия истории человечества  Тема 2.2. Цивилизации древнего мира  Тема 2.3. Христианская Европа и исламский мир в Средневековье</p>

	<p>Тема 2.4. Россия в эпоху Средневековья.  Раздел III. Новое время: эпоха модернизации  Тема 3.1. Россия и мир в раннее Новое время  Тема 3.2. Россия и мир в эпоху становления и развития индустриального общества  Раздел IV. Мир в первой половине XX в.  Тема 4.1. Индустриальная модернизация традиционного общества (1900-1914гг.).  Тема 4.2. Первая мировая война и ее последствия. Общенациональный кризис России (1914-нач.1920гг.)  Тема 4.3. Борьба демократических и тоталитарных тенденций в 20-30 годы XXв.  Тема 4.4. Вторая мировая война (1939-1945).  Раздел V. Мир во второй половине XX в. От индустриального общества к информационному  Тема 5.1. Послевоенный мир.  Тема 5.2. СССР в 1950-1990гг. Современная Россия.  Тема 5.3. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI в.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Уроки, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Семинары, уроки, написание сообщений, докладов  <a href="http://www.encyclopedia.ru">http://www.encyclopedia.ru</a> Мир энциклопедий.  <a href="http://www.history.ru/hist.htm">http://www.history.ru/hist.htm</a> Ресурсы WWW по истории.  <a href="http://www.rubricon.ru">http://www.rubricon.ru</a> Энциклопедический словарь "История Отечества с древнейших времен до наших дней" (БРЭ/Рубрикон).  <a href="http://www.kulichki.com/inkwell/text/special/history/karamzin/karahist.htm">http://www.kulichki.com/inkwell/text/special/history/karamzin/karahist.htm</a> Карамзин. История государства Российского.  <a href="http://www.cominf.ru/romanovs/index.rhtml">http://www.cominf.ru/romanovs/index.rhtml</a> WWW энциклопедия "Династия Романовых".  <a href="http://praviteli.narod.ru/">http://praviteli.narod.ru/</a> Правители России и Советского Союза.  <a href="http://www.lants.tellur.ru">http://www.lants.tellur.ru</a> Отечественная история.  <a href="http://oldru.narod.ru/biblio.htm">http://oldru.narod.ru/biblio.htm</a> Библиотека сайта "Образование Киевской Руси".  <a href="http://www.rubricon.com/about_whist_1.asp">http://www.rubricon.com/about_whist_1.asp</a> Энциклопедический словарь "Всемирная история".  <a href="http://archive.ncsa.uiuc.edu/SDG/Experimental/soviet.exhibit/soviet.archive.html">http://archive.ncsa.uiuc.edu/SDG/Experimental/soviet.exhibit/soviet.archive.html</a> Советский период в материалах архивов.  <a href="http://humanities.edu.ru/db/msg/19938">http://humanities.edu.ru/db/msg/19938</a> Великая Отечественная война 1941-1945.  <a href="http://www.chat.ru/~world_war2">http://www.chat.ru/~world_war2</a> Вторая мировая война в русском интернете.  <a href="http://www.hronos.km.ru/1918ru.html">http://www.hronos.km.ru/1918ru.html</a> Гражданская война в России 1918-1920.  <a href="http://www.shortway.to/1941">http://www.shortway.to/1941</a> Великая Отечественная война, год 1941.  Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, С – сообщения, Т- тестирование, УО – устный опрос
<b>Виды и формы</b>	ДЗ – дифференцированный зачет

<i>промежуточной аттестации</i>	
-------------------------------------	--



**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОДБ.06 Обществознание (включая экономику и право)  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<p><b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b></p>	<p>Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл. Трудоемкость общеобразовательной дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки - 206 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 137 часов</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</li> <li>- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</li> <li>- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</li> <li>- особенности социально-гуманитарного познания;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</li> <li>- 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;</li> <li>- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</li> <li>- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</li> <li>- 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;</li> <li>- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</li> <li>- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</li> <li>- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</li> <li>- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;</li> <li>- совершенствования собственной познавательной деятельности;</li> <li>- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;</li> <li>- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;</li> <li>- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;</li> <li>- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;</li> <li>- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;</li> <li>- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;</li> <li>- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Человек как творец и творение культуры Введение Тема 1.1. Природа человека. Человек как продукт биологической и культурной эволюции Тема 1.2. Человеческая деятельность. Ее многообразие. Тема 1.3.. Познание и знание Тема 1.4. Человек как духовное существо Тема 1.5. Культура и духовная жизнь общества Тема 1.6. Наука и образование Тема 1.7. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры. Раздел 2. Общество как сложная динамическая система Тема 2.1. Общество как сложная динамическая система Тема 2.2. Общество и общественные отношения Раздел 3. Экономика и экономическая наука. Тема 3.1. Роль экономики в жизни общества Тема 3.2. Собственность. Ее типы и формы. Правоотношения собственности. Тема 3.3. Экономика предприятия. Факторы производства Тема 3.4. Рынок и рыночная экономика. Тема 3.5. Конкуренция и монополия Тема 3.6. Финансовая политика государства. Государственный бюджет. Налоги Тема 3.7. Роль государства в экономике. Особенности современной экономики России Тема 3.8. Экономический рост и развитие</p>

	<p>Тема 3.9. Рынок труда. Занятость и безработица. Государственная политика в области занятости</p> <p>Тема 3.10. Финансы в экономике. Инфляция: виды, причины, следствия</p> <p>Тема 3.11. Человек в системе экономических отношений</p> <p>Раздел 4. Социальные отношения.</p> <p>Тема 4.1. Социальная структура общества</p> <p>Тема 4.2. Социальные взаимодействия</p> <p>Тема 4.3. Социальные нормы и отклоняющееся поведение</p> <p>Тема 4.4. Социальный конфликт. Пути разрешения социальных конфликтов</p> <p>Тема 4.5. Молодежь как социальная группа. Молодежная субкультура.</p> <p>Тема 4.6. Нации и межнациональные отношения</p> <p>Тема 4.7. Семья и быт.</p> <p>Тема 4.8. Социальные отношения в обществе</p> <p>Раздел 5. Политика как общественное явление</p> <p>Тема 5.1. Государство и политическая система общества. Понятие власти.</p> <p>Тема 5.2. Государство как политический институт. Механизм государства.</p> <p>Тема 5.3. Три составляющих формы государства. Форма правления, форма государственного устройства и форма политического режима</p> <p>Тема 5.4. Гражданское общество и правовое государство</p> <p>Тема 5.5. Демократические выборы и политические партии</p> <p>Избирательная компания в РФ.</p> <p>Раздел 6. Человек в системе общественных отношений.</p> <p>Тема 6.1. Свобода и ответственность в деятельности человека. Социализация индивида.</p> <p>Тема 6.2. Общественное и политическое сознание и поведение</p> <p>Тема 6.3. Политическая элита и лидерство</p> <p>Тема 6.4. Проблемы социально-политической и духовной жизни общества</p> <p>Раздел 7. Правовое регулирование общественных отношений</p> <p>Тема 7.1. Право в системе социальных норм</p> <p>Тема 7.2. Правосознание, правоотношения и правонарушения</p> <p>Тема 7.3. Основы Конституционного права России</p> <p>Тема 7.4. Гражданское право. Защита гражданских прав</p> <p>Тема 7.5. Семейное право. Права и обязанности членов семьи</p> <p>Тема 7.6. Трудовое право. Правовое регулирование занятости и трудоустройства</p> <p>Тема 7.7. Процессуальное право: гражданский и арбитражный процесс</p> <p>Тема 7.8. Процессуальное право: уголовный процесс</p> <p>Тема 7.9. Административное право</p> <p>Тема 7.10. Международная защита прав человека</p> <p>Тема 7.11. Человек и закон</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Уроки, самостоятельные работы, практические занятия, тестирование
<b>Характеристика образовательных</b>	Уроки, написание сообщений, докладов <a href="http://www.knigafund.ru/books/106806/read">http://www.knigafund.ru/books/106806/read</a> .Обществознание

<p><i>технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i></p>	<p>[Электронный ресурс]: конспект лекций.- М.: А-Приор, 2011.- 160с  <a href="http://www.knigafund.ru/books/106527/read">http://www.knigafund.ru/books/106527/read</a> Арбузкин, А.М.          Обществознание [Электронный ресурс]: учебное пособие/Арбузкин Александр Михайлович.- 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Зерцало – М, 2011.- 608с.  <a href="http://www.mon.gov.ru">http://www.mon.gov.ru</a> – Министерство образования и науки;  <a href="http://www.fipi.ru">http://www.fipi.ru</a> – Портал ФИПИ – Федеральный институт педагогических измерений;  <a href="http://www.ege.edu.ru">http://www.ege.edu.ru</a> – Портал ЕГЭ (информационной поддержки ЕГЭ);  <a href="http://www.probaege.edu.ru">http://www.probaege.edu.ru</a> – Портал Единый экзамен;  <a href="http://www.probaege.edu.ru">http://www.probaege.edu.ru</a> – Федеральный портал «Российское образование»;  <a href="http://www.infomarker.ru/top8.html">http://www.infomarker.ru/top8.html</a> - RUSTEST.RU - федеральный центр тестирования          Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>
<p><i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i></p>	<p>Д – доклады, С – сообщения, Т- тестирование, УО – устный опрос, ПЗ – практические занятия</p>
<p><i>Виды и формы промежуточной аттестации</i></p>	<p>ДЗ – дифференцированный зачет</p>

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
 ОДБ.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
 по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.**

<p><i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i></p>	<p>Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.          Трудоемкость общеобразовательной дисциплины:          максимальный объем учебной нагрузки - 103 часа;          обязательная аудиторная учебная нагрузка - 69 часов</p>
<p><i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i></p>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;</li> <li>- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;</li> <li>- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</li> <li>- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</li> <li>- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовки призывника;</li> <li>- предназначение, структуру и задачи РСЧС;</li> <li>- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;</li> <li>- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 19.10.2009 N 427)</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</li> <li>- владеть навыками в области гражданской обороны;</li> <li>- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;</li> <li>- оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения здорового образа жизни;</li> <li>- оказания первой медицинской помощи;</li> <li>- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;</li> </ul> </li> <li>- обращения в случае необходимости в службы экстренной помощи;</li> <li>- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 19.10.2009 N 427)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 19.10.2009 N 427)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 19.10.2009 N 427)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.</p> <p>Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.</p> <p>Тема 1.2. Вредные привычки и их профилактика.</p> <p>Тема 1.3. Нравственность и здоровье. Репродуктивное здоровье</p> <p>Тема 1.4. Правила и безопасность дорожного движения в части касается велосипедистов и пассажиров, пешеходов и водителей транспортных средствах</p> <p>Тема 1.5. Терроризм и террористическая деятельность, их цели и</p>

	<p>последствия</p> <p>Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности</p> <p>Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера</p> <p>Тема 2.2. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны</p> <p>Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.</p> <p>Тема 3.1. Структурное устройство Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p>Раздел 4. Основы медицинских знаний.</p> <p>Тема 4.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Уроки, самостоятельные работы, практические занятия.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Написание докладов, интегрированные уроки.</p> <p><a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал</p> <p><a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов</p> <p><a href="http://www.Grandars.ru">www.Grandars.ru</a> «Основы безопасности жизнедеятельности»</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, ПЗ – практические занятия, УО – устный опрос.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Д/з - Дифференцированный зачёт.

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОДБ.08 Физика по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.</p> <p>Трудоемкость дисциплины:</p> <p>максимальный объем учебной нагрузки - 316 часов, обязательная аудиторная учебная нагрузка - 211 часа.</p>
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, Солнечная система, галактика, Вселенная;</li> <li>- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;</li> <li>- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции,</li> </ul>

	<p>фотоэффекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;</li> <li>- отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных; приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;</li> <li>- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио- и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;</li> <li>- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;</li> </ul> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;</li> <li>- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;</li> <li>- рационального природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1 Введение  Тема 1.1 Введение.  Раздел 2. Механика.  Тема 2.1 Кинематика.  Тема 2.2 Динамика  Тема 2.3. Законы сохранения в механике  Раздел 3. Молекулярная физика.  Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории. Температура. Энергия теплового движения молекул.  Тема 3.2. Свойства твердых тел, жидкостей и газов.  Тема 3.3. Основы термодинамики  Раздел 4. Электродинамика.  Тема 4.1. Электростатика.  Тема 4.2. Законы постоянного тока.  Тема 4.3. Электрический ток в различных средах.</p>

	<p>Тема 4.4. Магнитное поле.  Тема 4.5. Электромагнитная индукция.  Раздел 5. Колебания и волны  Тема 5.1 Механические колебания и волны.  Тема 5.2 Электромагнитные колебания и волны  Тема 5.3 Световые волны.  Раздел 6. Квантовая физика и элементы астрофизики.  Тема 6.1 Световые кванты.  Тема 6.2 Атомная физика и физика атомного ядра  Тема 6.3 Элементы астрофизики.</p>
<i>Виды учебной работы</i>	Лекции, консультации, лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельные работы, тестирование
<i>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание докладов, метод проектов  <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал  Интернет-библиотека: <a href="http://ilib.mccme.ru">http://ilib.mccme.ru</a> .  Для преподавателей: <a href="http://fizika.ru">http://fizika.ru</a>  Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, ФЗ- физический диктант, ЛЗ – лабораторные занятия
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ - дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОДБ.09 Химия по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место общеобразовательной дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	<p>Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.  Трудоемкость общеобразовательной дисциплины:  максимальный объем учебной нагрузки - 273 часа;  обязательная аудиторная учебная нагрузка - 182 часа</p>
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b>  - важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;  - основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;</li> <li>- важнейшие вещества и материалы: основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;</li> <li>- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к различным классам органических соединений;</li> <li>- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений;</li> <li>- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения; природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;</li> <li>- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ;</li> <li>- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;</li> <li>- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;</li> <li>- экологически грамотного поведения в окружающей среде;</li> <li>- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;</li> <li>- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием;</li> <li>- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;</li> <li>- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> </li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Методы познания химии</p> <p>Тема 1.1. Научные методы познания химии</p>

	<p>Раздел 2. Теоретические основы химии</p> <p>Тема 2.1.Современные представления о строении атома</p> <p>Тема 2.2.Химическая связь</p> <p>Тема 2.3. Вещество</p> <p>Тема 2.4. Химические реакции</p> <p>Раздел 3. Неорганическая химия</p> <p>Тема 3.1. Классификация неорганических соединений</p> <p>Тема 3.2. Металлы</p> <p>Тема 3.3. Неметаллы</p> <p>Раздел 4. Органическая химия</p> <p>Тема 4.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений</p> <p>Тема 4.2.Углеводороды. Природные источники углеводородов</p> <p>Тема 4.3. Кислородсодержащие органические соединения</p> <p>Тема 4.4. Азотсодержащие органические соединения</p> <p>Тема 4.5. Полимеры</p> <p>Раздел 5. Химия и жизнь</p> <p>Тема 5.1. Химия в жизни человека</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Уроки, семинары, лабораторные занятия, практические занятия, контрольные работы, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Семинары, уроки, написание сообщений, докладов</p> <p>- Электронный ресурс «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Форма доступа: <a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a></p> <p>- Электронный ресурс «Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов». Форма доступа: <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>.</p> <p>- Сайт «Открытая химия». Форма доступа: <a href="http://www.college.ru/chemistry">www.college.ru/chemistry</a></p> <p>- Информационная сеть СЕМNET. Форма доступа: <a href="http://www.chem.msu.ru">www.chem.msu.ru</a></p> <p>- Журнал «Химия в школе», газета « 1 сентября» (<a href="http://www.1september.ru">www.1september.ru</a>)</p> <p>- Приложение «Химия», рубрика «Химия» (<a href="http://www.prosv.ru">www.prosv.ru</a>) Интернет-школа «Просвещение.ru», online курс по УМК О.С. Габриеляна (<a href="http://www.internet-school.ru">www.internet-school.ru</a>)</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, С – сообщения, Т- тестирование, УО – устный опрос, ЛЗ – лабораторные занятия, ПЗ – практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ – дифференцированный зачет, Э - экзамен

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОДБ.10 Биология по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.</p> <p>Трудоемкость общеобразовательной дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки - 273 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 182 часа</p>
<b>Знания, умения и</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b>

**навыки,  
формируемые в  
результате  
освоения  
дисциплины**

- основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч. Дарвина); учение В.И. Вернадского о биосфере; сущность законов Г. Менделя, закономерностей изменчивости;
- строение биологических объектов: клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);
- сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику.

**Уметь:**

- объяснять: роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);
- описывать особей видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать: биологические объекты (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;
- анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) 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 (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде;
  - оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях,

	<p>отравлении пищевыми продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету</li> </ul> <p>(абзац введен <a href="#">Приказом</a> Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p>
<b>Содержание учебного предмета</b>	<p>Раздел 1. Биология как наука. Методы научного познания</p> <p>Тема 1.1. Уровни организации и методы познания живой природы.</p> <p>Тема 1.2. Сущность и свойства живого. Уровни организации и методы познания живой природы</p> <p>Раздел 2. Клетка.</p> <p>Тема 2.1. История изучения клетки. Клеточная теория</p> <p>Тема 2.2. Химический состав клетки</p> <p>Тема 2.3. Строение эукариотической и прокариотической клеток</p> <p>Тема 2.4. Реализация наследственной информации в клетке</p> <p>Тема 2.5. Вирусы</p> <p>Раздел 3. Организм</p> <p>Тема 3.1. Организм – единое целое. Многообразие живых организмов.</p> <p>Тема 3.2. Обмен веществ и превращение энергии</p> <p>Тема 3.3. Размножение</p> <p>Тема 3.4. Индивидуальное развитие (онтогенез)</p> <p>Тема 3.5. Наследственность и изменчивость</p> <p>Тема 3.6. Основы селекции. Биотехнология</p> <p>Раздел 4. Вид</p> <p>Тема 4.1. История эволюционных идей</p> <p>Тема 4.2. Современное эволюционное учение</p> <p>Тема 4.3. Происхождение жизни на Земле</p> <p>Тема 4.4. Происхождение человека</p> <p>Раздел 5. Экосистемы</p> <p>Тема 5.1. Экологические факторы</p> <p>Тема 5.2. Структура экосистем</p> <p>Тема 5.3. Биосфера – глобальная экосистема</p> <p>Тема 5.4. Биосфера и человек</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Уроки, семинары, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование</p>
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Семинары, уроки, написание сообщений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экологическое образование детей и изучение природы России <a href="http://www.ecosystema.ru/">http://www.ecosystema.ru/</a></li> <li>- Образовательные Интернет-ресурсы по биологии и экологии <a href="http://school9.uni-dubna.ru/NPO/Resbiolog.htm">http://school9.uni-dubna.ru/NPO/Resbiolog.htm</a></li> <li>- Электронная газета первое сентября блок биология <a href="http://bio.1september.ru/">http://bio.1september.ru/</a></li> <li>- Биология в колледже <a href="http://www.college.ru/biology">http://www.college.ru/biology</a></li> <li>- Изучаем биологию <a href="http://learnbiology.narod.ru/">http://learnbiology.narod.ru/</a></li> <li>- Концепции современного естествознания: электронное учебное пособие <a href="http://nrc.edu.ru/est/">http://nrc.edu.ru/est/</a></li> <li>- Редкие и исчезающие животные России <a href="http://www.nature.ok.ru/">http://www.nature.ok.ru/</a></li> <li>- Теория эволюции как она есть <a href="http://evolution.powernet.ru/">http://evolution.powernet.ru/</a></li> </ul> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</p>

	составляет 30%
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, С – сообщения, Т- тестирование, УО – устный опрос, ЛЗ – лабораторные занятия, ПЗ – практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ – дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОДБ.11 Физическая культура  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	Дисциплина входит в общеобразовательный цикл. Трудоемкость составляет: максимальный объем учебной нагрузки - 257 часов, обязательная аудиторная учебная нагрузка - 171 часа.
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: <ul style="list-style-type: none"> <li>- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;</li> <li>- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;</li> <li>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</li> </ul> В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</li> <li>- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</li> <li>- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</li> <li>- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</li> <li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> </ul> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышения работоспособности, укрепления и сохранения здоровья;</li> <li>- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;</li> <li>- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;</li> <li>- активной творческой жизнедеятельности, выбора и формирования здорового образа жизни;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)
<b>Содержание дисциплины</b>	Раздел 1. Физкультурно-оздоровительная деятельность. Знания о физкультурно-оздоровительной деятельности. Физическое

	<p>совершенствование с оздоровительной направленностью. Способы физкультурно-оздоровительной деятельности.</p> <p>Раздел 2. Спортивно – оздоровительная деятельность с прикладно - ориентированной физической подготовкой.</p> <p>Тема 2.1 Строевые приемы и упражнения. ОРУ</p> <p>Тема 2.2 Подвижные игры.</p> <p>Раздел 3. Физическое совершенствование со спортивно оздоровительной и прикладно - ориентированной физической подготовкой.</p> <p>Тема 3.1. Легкая атлетика</p> <p>Тема 3.2. Футбол</p> <p>Тема 3.3 Волейбол</p> <p>Тема 3.4. Баскетбол</p> <p>Тема 3.5. Настольный теннис</p> <p>Тема 3.6. Гимнастика, атлетическая гимнастика</p>
<i>Виды учебной работы</i>	практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<i>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	<p>Анализ ситуации, технология обучения в сотрудничестве, написание докладов</p> <p><a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал</p> <p><a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов</p> <p><a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a> -Единая коллекция ЦОР</p> <p><a href="http://sport.minstm.gov.ru/">http://sport.minstm.gov.ru/</a> -Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	З- зачет ДЗ - дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОДР.12 Информатика и ИКТ  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	<p>Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.</p> <p>Трудоемкость общеобразовательной дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки - 189 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 126 часов</p>
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в</i>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знать:</b></p> <p>- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с</p>

<p><i>результате освоения дисциплины</i></p>	<p>помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; - назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы; - назначение и функции операционных систем;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;</li> <li>- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;</li> <li>- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;</li> <li>- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;</li> <li>- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;</li> <li>- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;</li> <li>- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;</li> <li>- наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;</li> </ul> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;</li> <li>- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;</li> <li>- автоматизации коммуникационной деятельности;</li> <li>- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;</li> <li>- эффективной организации индивидуального информационного пространства;</li> <li>- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.</li> </ul> <p>(абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 №2643)</p>
<p><i>Содержание дисциплины</i></p>	<p>Раздел 1. Введение          Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества          Раздел 2. Информация и информационные процессы          Тема 2.1. Принцип обработки информации ПК. Арифметические основы работы ПК.          Тема 2.2. Хранение информационных объектов различных видов          Раздел 3. Информационные модели и системы          Тема 3.1. Моделирование          Раздел 4. Компьютер как средство автоматизации информационных</p>

	<p>процессов</p> <p>Тема 4.1. Информационные процессы</p> <p>Раздел 5. Средства и технологии создания и преобразования информационных объектов</p> <p>Тема 5.1. Информационные объекты</p> <p>Раздел 6. Телекоммуникационные технологии</p> <p>Тема 6.1 Организация поиска информации</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a></li> <li>2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a></li> <li>3. Журнал Издательского дома "Первое сентября": <a href="http://www.1september.ru">www.1september.ru</a></li> <li>4. Методическая копилка учителя информатики: <a href="http://www.metod-kopilka.ru/">http://www.metod-kopilka.ru/</a></li> <li>5. Как создать свой сайт?: <a href="http://www.postroika.ru/inter.html">http://www.postroika.ru/inter.html</a></li> <li>6. Информатика на пять: <a href="http://www.5byte.ru/html/tag.php">http://www.5byte.ru/html/tag.php</a></li> <li>7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: <a href="http://window.edu.ru/window/library">http://window.edu.ru/window/library</a></li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос ПЗ – Практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ - дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОДР.13 Краеведение  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>Общеобразовательная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.</p> <p>Трудоемкость общеобразовательной дисциплины:  максимальный объем учебной нагрузки - 60 часов;  обязательная аудиторная учебная нагрузка - 40 часов</p>
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные этапы и ключевые события истории края с древности до наших дней;</li> <li>• важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития края;</li> <li>• изученные виды исторических источников.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соотносить даты событий истории края с веком; определять последовательность и длительность важнейших событий истории края;</li> </ul>



- использовать текст исторического источника при ответе на вопросы, решении различных учебных задач; сравнивать свидетельства разных источников;
- показать на исторической карте территории расселения народов, границы края, города, места значительных исторических событий;
- рассказать о важнейших исторических событиях и их участниках, показывая значение необходимых фактов, дат, терминов; давать описание исторических событий и памятников культуры на основе текста и иллюстративного материала учебника, фрагментов исторических источников; использовать приобретенные знания при написании творческих работ (в том числе сочинений), отчетов об экскурсиях, рефератов;
- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий; группировать исторические явления и события по заданному признаку; объяснять смысл изученных исторических понятий и терминов, выявлять общность и различия сравниваемых исторических событий и явлений; определять на основе учебного материала причины и следствия важнейших исторических событий;
- объяснять свое отношение к наиболее значительным событиям и личностям истории края, достижениям культуры; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;
  - высказывания собственных суждений об историческом наследии народов края;
  - объяснения исторически сложившихся норм социального поведения;
  - использования знаний об историческом пути и традициях народов края в общении с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности.

<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Воронежский край с древнейших времен до 18 века          Тема 1.1 Воронежский край в период первобытно-общинного строя          Тема 1.2. Воронежский край в составе Древнерусского государства и феодальных княжеств (IX – XIII в.в.).          Тема 1.3 Воронежский край в период образования и укрепления Российского государства.          Тема 1.4 Социально-экономическое и политическое развитие Воронежского края в 17 веке          Тема 1.5 Воронежский край в конце 17- первой четверти 18 века          Тема 1.6. Деятельность Петра I в крае. Основание регулярного флота в России.          Тема 1.7. Воронежский край в период начавшегося разложения феодализма и развития капиталистических отношений в России во 2-ой половине 18 века.          Раздел 2. Воронежский край в 19 веке.          Тема 2.1. Воронежская губерния в период кризиса крепостнической системы и распространения товарно-денежных отношений (первая половина 19 века).          Тема 2.2. Воронежская губерния в период капитализма (вторая половина 19 –го века).          Тема 2.3. Деятели культуры – уроженцы Воронежского края          Раздел 3. Воронежский край в первой половине 20-го века.          Тема 3.1 Воронежская губерния в начале 20 –го века.          Тема 3.2 Военно-политическая борьба в Воронежской губернии накануне и после Октября 1917 года.          Тема 3.3 Социально-экономическое положение Воронежского края в 1920-1930 г.г.          Раздел 4. Воронежский край в период второй половины 20-го века и современного времени.          Тема 4.1. Воронежская область в годы Великой отечественной войны.          Тема 4.2. Народное хозяйство Воронежской области в восстановительный период (1945-1950 г.г.).          Тема 4.3. Воронежская область во 2-й половине 20 века и современное время          Тема 4.4. Города Воронежской области. История города Семилуки</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Уроки, самостоятельные работы, тестирование</p>
<p><b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b></p>	<p>Уроки, написание сообщений, докладов  <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал  <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов  <a href="http://воронежский-край.пф/info/401/">http://воронежский-край.пф/info/401/</a>  <a href="http://king13.ucoz.ru/load/141">http://king13.ucoz.ru/load/141</a>  <a href="http://history12.ucoz.ru/index/voronezhskij_kraj_v_drevnosti/0-95">http://history12.ucoz.ru/index/voronezhskij_kraj_v_drevnosti/0-95</a>  <a href="http://invest-in-voronezh.ru/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=56&amp;Itemid=67">http://invest-in-voronezh.ru/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=56&amp;Itemid=67</a></p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>

<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, С – сообщения, Т- тестирование, УО – устный опрос
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ – дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл Трудоемкость дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося- 36 часов.
<i>Формируемые компетенции</i>	ОК 1 – ОК 8 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.5, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК-7.1-7.3, ПК 8.1-8.6
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> – 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. <b>Уметь:</b> – 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;
<i>Содержание дисциплины</i>	Раздел 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Тема 1.1 Понятия о микроорганизмах. Тема 1.2. Пищевые заболевания микробной природы. Тема 1.3 Микробиология важнейших пищевых продуктов. Санитария и гигиена предприятий общественного питания. Гигиена труда. Тема 1.4 Гигиена пищевых продуктов. Личная гигиена работников пищевых производств.
<i>Виды учебной работы</i>	Консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<i>Характеристика образовательных технологий, информационных и</i>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a> (Федеральная служба по надзору в

<i>иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	сфере защиты прав потребителей и благополучия человека) <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ - дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения  
продовольственных товаров  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Трудоемкость дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки -60 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -40 часов.
<i>Формируемые компетенции</i>	ОК 1 – ОК 8 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.5, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК-7.1-7.3, ПК 8.1- 8.6
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> - 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 структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, - транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров <b>Уметь:</b> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд;

	- составить рационы питания.
<b>Содержание дисциплины</b>	Раздел 1. Физиология питания. Общие сведения о пищевых продуктах. Тема 1. Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Тема 2. Общие сведения о пищевых продуктах.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов 1. <a href="http://www.bestlibrary.ru">http://www.bestlibrary.ru</a> 2. <a href="http://www.lib.msu.su/">http://www.lib.msu.su/</a> 3. <a href="http://www.vavilon.ru/">http://www.vavilon.ru/</a> <a href="http://www.edic.ru">http://www.edic.ru</a> Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Д З – дифференцированный зачет

### Аннотация рабочей программы дисциплины

#### ОПД. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	Дисциплина входит в профессиональный цикл. Трудоемкость дисциплины: Максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося- 36 часов.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1 – ОК 10 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.5, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК – 7.1-7.3, ПК- 8.1- 8.6
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> - характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройства и назначения 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.

	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1.1. Основы организации производства. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 1.2 Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе, мясо-рыбном цехе.</p> <p>Тема 1.3 Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе, горячем цехе, холодном цехе.</p> <p>Тема 1.4 Холодильное оборудование для различных цехов</p> <p>Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.</p> <p>Тема 1.5 Организация работы по охране труда.</p> <p>Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии. Организация работы по охране труда</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, контрольные работы, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.almih.narod.ru">www.almih.narod.ru</a> — Библиотека энергетики</li> <li>2. <a href="http://www.gost.ru">www.gost.ru</a> – сайт Госстандарта</li> <li>3. <a href="http://www.gosnadzor.ru">www.gosnadzor.ru</a> — сайт Госгортехнадзора</li> <li>4. <a href="http://www.tehdoc.ru">www.tehdoc.ru</a> – сайт нормативных документов</li> </ol> <p>Федеральный центр информационных образовательных ресурсов Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ – дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место дисциплины в учебном плане и</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Трудоемкость дисциплины :
---	---

<i>трудоёмкость</i>	максимальный объем учебной нагрузки – 46 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -36 часов.
<i>Формируемые компетенции</i>	ОК 1 – ОК 8 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.5, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК-7.1-7.3, ПК 8.1-8.6
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> - принципы рыночной экономики; - организационно- правовые формы организаций; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда. <b>Уметь:</b> - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.
<i>Содержание дисциплины</i>	Раздел 1. Отрасль в условиях рынка Тема 1.1 Значение и экономико – организационная характеристика общественного питания. Тема 1.2 Организация планирования общественного питания. Тема 1.3 Производство продукции и товарооборот. Тема 1.4 Организация труда и заработной платы. Тема 1.5 Режим экономии и расходы. Тема 1.6 Цены и ценообразование. Тема 1.7 Прибыль предприятия. Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности. Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений. Тема 2.2 Трудовой договор. Тема 2.3 Рабочее время и время отдыха. Тема 2.4 Оплата труда. Тема 2.5 Трудовой распорядок и дисциплина труда. Тема 2.6 Материальная ответственность сторон трудового договора. Тема 2.7 Защита трудовых прав работников.
<i>Виды учебной работы</i>	Консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<i>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов 1. Социальные и экономические права в России – <a href="http://www.seprava.ru">http://www.seprava.ru</a> 2. Основы экономики: вводный курс – <a href="http://be.economicus.ru">http://be.economicus.ru</a> 3. Открытая экономика: информационно – аналитический сервер- <a href="http://www.opec.ru">http://www.opec.ru</a> 4. Права человека в России - <a href="http://www.hro.org">http://www.hro.org</a>  Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<i>Формы текущего</i>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный

<i>контроля успеваемости студентов</i>	опрос ПЗ – практические занятия
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ - дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл. Трудоемкость дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки - 48 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 часа
<i>Формируемые компетенции</i>	ОК 1 – ОК 07 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3 ПК 8.1-8.6
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul> </li> </ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в</li> </ul>



	<p>профессиональной деятельности и быту;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1. Гражданская оборона</p> <p>Тема 2. Основы военной службы</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Уроки, самостоятельные работы, практические занятия.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Написание докладов, интегрированные уроки.</p> <p><a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал</p> <p><a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов</p> <p><a href="http://www.Grandars.ru">www.Grandars.ru</a> «<a href="#">Основы безопасности жизнедеятельности</a>»</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 30%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ – дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП. 06 Основы калькуляции и учета  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл .</p> <p>Трудоемкость дисциплины :</p> <p>Максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа;</p> <p>обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -36 часов.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1 – ОК 8</p> <p>ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.5, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК-7.1-7.3, ПК 8.1-8.6</p>
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в</b>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;</li> </ul>

<p><b>результате освоения дисциплины</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;</li> <li>- систему счетов бухгалтерского учёта;</li> <li>- документы хозяйственных операций;</li> <li>- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;</li> <li>- порядок проведения инвентаризации;</li> <li>- механизм ценообразования на продукцию и услуги.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;</li> <li>- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;</li> <li>- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета</p> <p>Тема 1. Основы теории бухгалтерского учета. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.</p> <p>Тема 3. Учёт расчётов по оплате труда. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование</p>
<p><b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b></p>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание рефератов</p> <p>1.Электронный ресурс: Информационно-правовой портал. Форма доступа: <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a></p> <p>2.Электронный ресурс: Справочная правовая система. Форма доступа: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a></p> <p>3.Электронный ресурс: Интернет-ресурс для бухгалтеров. Форма доступа: <a href="http://www.buh.ru">http://www.buh.ru</a></p> <p>4. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru">www.rospotrebnadzor.ru</a> свободный. – Загл. с экрана.</p> <p>5.Союз потребителей России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.potrebitel.net">www.potrebitel.net</a> свободный. – Загл. с экрана.</p> <p>6.Бухгалтерская справочная система (БСС) «Система Главбух» для коммерческих организаций [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.lgl.ru">www.lgl.ru</a> свободный. – Загл. с экрана.</p> <p>7. Клерк.Ру — все о бухгалтерском учете, менеджменте, налоговом праве, банках, 1С и программах автоматизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.klerk.ru">www.klerk.ru</a> свободный. – Загл. с экрана.</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<p><b>Формы текущего контроля успеваемости</b></p>	<p>Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия</p>

<i>студентов</i>	
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ - дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП. 07 Организация обслуживания  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</i>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Трудоемкость дисциплины: максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -36 часов.
<i>Формируемые компетенции</i>	ОК 1 – ОК 8 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.5, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – 4.3, ПК 5.1 – 5.4, ПК 6.1 – 6.4, ПК-7.1-7.3, ПК 8.1-8.6
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</i>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> -характеристики основных типов организации общественного питания; - потребительский спрос и методы его изучение; - оборудование и оформление залов; - основы составления меню; - классификацию и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов; - виды столового белья; - процесс обслуживания потребителей; - формы обслуживания посетителей; - правила обслуживания посетителей на предприятиях различных категорий. <b>Уметь:</b> - организовывать 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.
<i>Содержание дисциплины</i>	Раздел 1. Организация обслуживания на ПОП Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений, их оснащение. Столовая посуда, приборы, белье. Тема 2. Этапы организации обслуживания. Подготовка к обслуживанию. Организация обслуживания потребителей
<i>Виды учебной</i>	Консультации, практические занятия, самостоятельные работы,

<i>работы</i>	тестирование
<i>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов 1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <a href="http://knigakulinara.ru">http://knigakulinara.ru</a> 2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <a href="http://studentam.net">http://studentam.net</a> 3. Информационные технологии индустрии гостеприимства «Ресторанофф» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <a href="http://www.restoranoff.ru">http://www.restoranoff.ru</a> 4. Издательская группа «Дело и сервис» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <a href="http://www.dis.ru">http://www.dis.ru</a> 5. Библиотека «Пси-фактора». Психология бизнеса. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <a href="http://psyfactor.org">http://psyfactor.org</a> Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ - дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы  
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место ПМ 01 в учебном плане и трудоемкость</i>	ПМ 01 является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии». Трудоемкость составляет 222 часа, т. ч. обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, учебная практика- 60 часов, производственная практика- 108 часов.
<i>Формируемые компетенции</i>	ОК 1 – ОК 7 ПК 1.1 – ПК 1.2
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения ПМ 01</i>	В результате освоения ПМ 01, обучающийся должен: <b>Знать:</b> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов 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

	<p>блюд и гарниров,  -температуру подачи;  -правила хранения овощей и грибов;  -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p> <p><b>Уметь:</b>  -проверять органолептическим способом годность 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;</p>
<b>Содержание ПМ 01</b>	<p>Раздел 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.  Тема 1. Первичная обработка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.  Тема 2. Технология приготовления и оформления простых и основных блюд из традиционных овощей и грибов.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a>;</li> <li>2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a></li> <li>3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a></li> <li>4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a>;</li> <li>5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a>;</li> <li>6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a></li> <li>7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a></li> <li>8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a></li> <li>9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a></li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ - Дифференцированный зачет

### Аннотация рабочей программы

#### ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

<b>Место ПМ 02 в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>Профессиональный модуль является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».</p>
---	--

	Трудоемкость составляет 222 часа, т.ч. обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов, учебная практика- 60 часов, производственная практика- 108 часов.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1 – ОК 7 ПК 2.1-2.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения ПМ 02</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <b>Уметь:</b> -проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
<b>Содержание ПМ 02</b>	Раздел 1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Тема 1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Тема 1.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Тема 1.3. Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий. Тема 1.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Тема 1.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов 1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; 2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a> 3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a> 4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> ; 5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; 6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> 7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a> 8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a> 9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a> Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%

<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ - Дифференцированный зачет.

**Аннотация рабочей программы  
ПМ.03 Приготовление супов и соусов  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место ПМ 03 в учебном плане и трудоемкость</i>	<p>Профессиональный модуль - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».</p> <p>Трудоемкость составляет 240 часов, т.ч. обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, учебная практика – 60 часов, производственная практика- 108 часов.</p>
<i>Формируемые компетенции</i>	<p>ОК 1 – ОК 7 ПК 3.1-3.4</p>
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения ПМ 03.</i>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям и основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul>

<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1 Приготовление супов и соусов</p> <p>Тема 1 Приготовление супов.</p> <p>Тема 1.1. Значение супов в питании человека. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в горячем цехе.</p> <p>Тема 1.2 Сырье и полуфабрикаты для приготовления супов.</p> <p>Технология приготовления супов.</p> <p>Тема 2 Приготовление соусов.</p> <p>Тема 2.1. Значение соусов в питании человека. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в соусном отделении.</p> <p>Тема 2.2. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.</p> <p>Технология приготовления соусов.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, лабораторные занятия, контрольные работы, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a>;</li> <li>2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a></li> <li>3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a></li> <li>4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a>;</li> <li>5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a>;</li> <li>6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a></li> <li>7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a></li> <li>8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a></li> <li>9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a></li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос ЛЗ – лабораторные занятия
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Д 3 - Дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы  
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место ПМ 04 в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>ПМ 04 является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».</p> <p>Трудоемкость составляет 228 часов, т.ч. обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, учебная практика- 60 часов, производственная практика- 108 часов.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1 – ОК 7</p> <p>ПК 4.1 – ПК 4.3</p>
<b>Знания, умения и навыки,</b>	<p>В результате освоения ПМ 04, обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p>



<p><b>формируемые в результате освоения ПМ 04</b></p>	<p>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных 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.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  - производить обработку рыбного сырья; - производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,  - готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.</p>
<p><b>Содержание ПМ 04</b></p>	<p>Раздел 1. Приготовление блюд из рыбы.  Тема 1. Рыбное сырье.  Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность рыбного сырья.  Тема 1.2. Обработка рыбы с костным скелетом.  Разделка чешуйчатой рыбы и бесчешуйчатой рыбы.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование</p>
<p><b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b></p>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание рефератов  1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a>;  2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>  3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a>  4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a>;  5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a>;  6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a>  7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a>  8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a>  9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a>  Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<p><b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b></p>	<p>Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия.</p>
<p><b>Виды и формы промежуточной аттестации</b></p>	<p>Д 3 - Дифференцированный зачет</p>

**Аннотация рабочей программы**  
**ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  
**по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место ПМ 05 в учебном плане и трудоемкость</b>	ПМ 05 является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии». Трудоемкость составляет 240 часов, т.ч. обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, учебная практика- 60 часов, производственная практика- 108 часов.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1 – ОК 7 ПК 5.1 – ПК 5.4
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения ПМ 05</b>	В результате освоения ПМ 05, обучающийся должен: <b>Знать:</b> -классификацию, пищевую ценность, -требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - правила выбора основных продуктов и дополнительных 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; <b>Уметь:</b> -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 и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд;
<b>Содержание ПМ 05</b>	Раздел 1 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Тема 1 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Тема 1.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Тема 1.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Тема 1.4. Приготовление и оформление простых блюд из птицы.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий,</b>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов 1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; 2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>

<i>информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a> 4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> ; 5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; 6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> 7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a> 8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a> 9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия.
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	ДЗ - Дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы  
ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место ПМ 06 в учебном плане и трудоемкость</i>	ПМ 06 является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии». Трудоемкость составляет 240 часов, т.ч. обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, учебная практика- 60 часов, производственная практика- 108 часов.
<i>Формируемые компетенции</i>	ОК 1 – ОК 7 ПК 6.1- ПК 6.4
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения ПМ 06</i>	В результате освоения ПМ 06, обучающийся должен: <b>Знать:</b> -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

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>-оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul>
<b>Содержание ПМ 06</b>	<p>Раздел 1 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Тема 1.2 Приготовление и оформление салатов.</p> <p>Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок.</p> <p>Тема 1.4. Приготовление и оформление простых холодных блюд.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, написание рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a>;</li> <li>2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a></li> <li>3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a></li> <li>4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a>;</li> <li>5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a>;</li> <li>6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a></li> <li>7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a></li> <li>8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a></li> <li>9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a></li> </ol> <p>Федеральный центр информационных образовательных ресурсов Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Д 3 - Дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы  
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<b>Место ПМ 07 в учебном плане и трудоемкость</b>	<p>ПМ 07 является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».</p> <p>Трудоемкость составляет 252 часа, т.ч.</p>
---	--

	обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, учебная практика- 72 часа, производственная практика- 108 часов.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1 – ОК 7 ПК 7.1- ПК 7.3
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения ПМ 07</b>	В результате освоения ПМ 07, обучающийся должен: <b>Знать:</b> -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; -способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; -температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; -требования к качеству сладких блюд и напитков; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <b>Уметь:</b> - 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;
<b>Содержание ПМ 07</b>	Раздел 1 Приготовление сладких блюд и напитков. Тема 1 Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Тема 2. Технология приготовления простых горячих напитков. Приготовление и оформление простых холодных напитков.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов 1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; 2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a> 3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a> 4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> ; 5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; 6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> 7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a> 8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a> 9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<b>Формы текущего</b>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические

<i>контроля успеваемости студентов</i>	занятия.
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	Д 3 - Дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы  
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  
по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

<i>Место ПМ 08 в учебном плане и трудоемкость</i>	<p>ПМ 08 является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».</p> <p>Трудоемкость составляет 362 часа, т.ч. обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, учебная практика- 72 часа, производственная практика- 216 часов.</p>
<i>Формируемые компетенции</i>	<p>ОК 1 – ОК 7 ПК 8.1 – ПК 8.6</p>
<i>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения ПМ 08</i>	<p>В результате освоения ПМ 08, обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, пищевую ценность,</li> <li>-требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>-правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>-оценивать качество готовых изделий;</li> </ul>

<b>Содержание ПМ 08</b>	Раздел 1 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Тема 1. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Тема 2. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Тема 3. Технология приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Тема 4. Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Тема 5. Приготовление и оформление отечественных тортов и пирожных. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, написание рефератов 1. <a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ; 2. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a> 3. <a href="http://www.creative-chef.ru/">http://www.creative-chef.ru/</a> 4. <a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> ; 5. <a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ; 6. <a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a> 7. <a href="http://www.povarenok.ru/">http://www.povarenok.ru/</a> 8. <a href="http://www.kulina.ru/">http://www.kulina.ru/</a> 9. <a href="http://gotovim-doma.ru/">http://gotovim-doma.ru/</a> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Д 3 - Дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00 Физическая культура по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»**

<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Трудоемкость составляет: максимальный объем учебной нагрузки - 72 часа, обязательная аудиторная учебная нагрузка -36 часов.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения</b>	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

<i>дисциплины</i>	<b>знать:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.
<i>Содержание дисциплины</i>	Тема 1. Введение. Физическое совершенствование с оздоровительной направленностью. Тема 2. Легкая атлетика Тема 3. Волейбол Тема 4. Баскетбол Тема 5. Гимнастика Тема 6. Профессионально-прикладная физическая культура
<i>Виды учебной работы</i>	практические занятия, самостоятельные работы, тестирование
<i>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</i>	Анализ ситуации, технология обучения в сотрудничестве, написание докладов <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a> - Федеральный центр информационных образовательных ресурсов <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a> - Единая коллекция ЦОР <a href="http://sport.minstm.gov.ru">http://sport.minstm.gov.ru</a> - Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50%
<i>Формы текущего контроля успеваемости студентов</i>	Д – доклады, Т- тестирование, УО – устный опрос ПЗ – практические занятия
<i>Виды и формы промежуточной аттестации</i>	З- зачет ДЗ - дифференцированный зачет