

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»
(ГБПОУ РХ ЧТТиС)

АННОТАЦИИ

учебных дисциплин и профессиональных модулей
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее -ПКРС)
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы

ОУД.01. Русский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

-проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее,

-ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

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

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

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

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

-оформлять технологическую документацию;

- правильно писать профессиональные термины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов; смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

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

-правописание профессиональных терминов.

Наименование разделов и тем дисциплин:

Раздел 1. Лексика. Фразеология. Лексикография.

Тема 1.1 Стартовая контрольная работа (диктант)

Тема 1.2 Лексика. Слово и его значение.

Тема 1.3 Изобразительные средства языка.

Тема 1.4 Омонимы. Паронимы. Синонимы. Антонимы.

Тема 1.5 Происхождение лексики.

Тема 1.6 Фразеология. Лексикография

Раздел 2. Фонетика. Орфоэпия. Графика

Тема 2.1 Звуки и буквы

Тема 2.2 Орфоэпия. Орфоэпические нормы

Раздел 3. Морфемика. Словообразование. Состав слова

Тема 3.1 Состав слова. Словообразовательные словари

Тема 3.2 Словообразование. Формообразование

Раздел 4. Морфология и орфография

Тема 4.1 Принципы русской орфографии

Тема 4.2 Правописание безударных и чередующихся гласных в корнях слов

Тема 4.3 Правописание гласных после шипящих и ц

Тема 4.4 Правописание проверяемых, непроизносимых и двойных согласных

Тема 4.5 Правописание приставок. Буквы Ы и И после приставок

Раздел 5. Имя существительное

Тема 5.1 Правописание падежных окончаний имен существительных

Тема 5.2 Правописание суффиксов имен существительных

Раздел 6. Имя прилагательное

Тема 6.1 Правописание суффиксов имен прилагательных. Н и НН в суффиксах прилагательных

Раздел 7. Имя числительное

Тема 7.1 Имя числительное как часть речи

Тема 7.2 Склонение и правописание числительных

Раздел 8. Местоимение

Тема 8.1 Местоимение как часть речи

Тема 8.2 Правописание местоимений

Раздел 9. Глагол и его формы

Тема 9.1 Причастие как глагольная форма. Образование причастий

Тема 9.2 Деепричастие как глагольная форма

Раздел 10. Наречие

Тема 10.1 Наречие как часть речи

Тема 10.2 Слитное, раздельное и дефисное написание наречий

Раздел 11. Служебные части речи

Тема 11.1 Предлог как служебная часть речи

Тема 11.2 Правописание предлогов

Тема 11.3 Союз как служебная часть речи. Союзные слова

Тема 11.4 Частица как служебная часть речи. Правописание частиц

Тема 11.5 Разграничение частиц Не и Ни. Слитное и раздельное правописание НЕ и НИ со словами различных частей речи

Тема 11.6 Междометие

Раздел 1. Введение

Тема 1.1 Основные понятия синтаксиса и пунктуации

Раздел 2. Словосочетание

Тема 2.1 Классификация словосочетаний. Виды синтаксической связи

Раздел 3. Простое предложение

Тема 3.1 Понятие о предложении. Классификация предложений

Раздел 4. Простое осложненное предложение

Тема 4.1 Однородные члены предложения

Тема 4.2 Знаки препинания при однородных членах, соединенных неповторяющимися, повторяющимися и парными союзами

Тема 4.3 Обобщающие слова при однородных членах предложения

Тема 4.4 Знаки препинания при обращении

Тема 4.5 Вводные слова. Основные группы вводных слов по значению

Раздел 5. Сложное предложение

Тема 5.1 Понятие о сложном предложении. Виды сложных предложений

Тема 5.2 Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Трудные случаи пунктуации в ССП.

Тема 5.3 Сложноподчиненное предложение. Виды придаточных предложений

Тема 5.4 Знаки препинания в СПП

Тема 5.5 Знаки препинания в БСП

Раздел 6. Предложение с прямой речью

Тема 6.1 Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной

Раздел 7. Культура речи

Тема 7.1 Культура речи как раздел науки

Раздел 8. Стилистика

Тема 8.1 Стилистика как раздел науки

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –135 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 45 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

ОУД.02. Литература

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- 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;
- ключевые проблемы русской литературы.

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

- воспроизводить содержание литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;
- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;
- соотносить 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; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка; участия в диалоге или дискуссии;
 - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости; определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
 - определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской

литературы, формирования культуры межнациональных отношений

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1: Литература 19 века

Тема 1.1 Обзор русской литературы 1 половины 19 века

Тема 1.2 А.С. Пушкин

Тема 1.3 М.Ю.Лермонтов

Тема 1.4 Н.В.Гоголь

Раздел 2: Литература 2 половины 19 века

Тема 2.1 Обзор русской литературы 2 половины 19 века

Тема 2.2 А.Н.Островский

Тема 2.3 И. А.Гончаров

Тема 2.4 И.С.Тургенев

Тема 2.5 Ф.И.Тютчев

Тема 2.6 А.А.Фет

Тема 2.7 А.К.Толстой

Тема 2.8 Н.А.Некрасов

Тема 2.9 Н.С.Лесков

Тема 2.10 М.Е.Салтыков - Щедрин

Тема 2.11 Ф.М.Достоевский

Тема 2.12 Л.Н.Толстой

Тема 2.13 А.П.Чехов

Раздел 3: « Вечные» вопросы в зарубежной литературе

Тема 3.1 О.Бальзак « Гобсек»

Тема 3.2 Шекспир « Ромео и Джульетта»

Раздел 4: Литература Хакасии

Тема 4.1 М.Е. Кильчичаков

Тема 4.2 Н.Г. Доможаков

Тема 4.3 Нравственные уроки русской литературы 19 века

Раздел 5: Конец 19 начало 20 века

Тема 5.1 Литература конца 19 начала 20 века

Тема 5.1 И.А.Бунин

Тема 5.2 А.И.Куприн

Тема 5.3 И.С.Шмелев

Тема 5.4 Л.Н.Андреев

Тема 5.5 Возникновение модернистских течений

Тема 5.6 А.М.Горький

Тема 5.7 Литературная жизнь 10-20 -е годы

Тема 5.8 А.А.Блок

Тема 5.9 В.В.Маяковский

Тема 5.10 С.А.Есенин

Тема 5.11 М.И.Цветаева

Тема 5.12 О.Э.Мандельштам

Тема 5.13 Героическая романтика

Тема 5.14 М.А.Булгаков

Тема 5.15 А.А.Ахматова

Тема 5.16 А.П.Платонов

Тема 5.17 Великая Отечественная война и послевоенная литература

Тема 5.18 М.А.Шолохов

Тема 5.19 Б.Л.Пастернак

Тема 5.20 А.И.Солженицын

Тема 5.21 Литература конца XX- начала XXI века

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 195 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 97 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;

2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД.03 Английский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения иностранного языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Английский язык» относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции

(речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной)

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

говорение

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

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

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

аудирование

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

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

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

чтение

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

письменная речь

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

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

- составлять инструкции и нормативные документы по профессии; - общаться на языковом материале повседневного и профессионального общения.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

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

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии «Мастер общестроительных работ»;

Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на 2 модуля: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования и профессионально направленный .

1.4. Перечень формируемых компетенций:

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1

Тема1.1 Разные страны-разные ландшафты

Тема1.2 Австралия, Великобритания, США

Тема1.3 Россия. Географическое положение

Тема1.4 Россия. Влияние географического положения на жизнь людей.

Тема1.5 Австралия. Географическое положение

Тема1.6 Австралия. Влияние географического положение

Тема1.7 Великобритания. Географическое положение

Тема1.8 Великобритания. Географическое положение

Тема1.9 США. Географическое положение

Тема1.10 США. Влияние географического положения

Тема1.11 Географическое положение стран: Великобритании, США ,Австралии и России

Тема1.12 Выполнение лексических и грамматических упражнений

Тема1.13 Работа с текстом

Тема1.14 Работа с отрывком из книги «Back Home» by Michelle Magorian

Тема1.15 Характеристика людей. Национальные характер

Тема1.16 Характеристика британцев/американцев

Тема1.17 Работа с отрывком из книги «Understanding Britian» by K. Hewitt

Тема1.18 Характеристика России

Тема1.19 В гостях хорошо, а дома лучше

Тема1.20 Ситуации во времени путешествий-вопросы.

Тема1.21 Интересные факты о США

Тема1.22 Достопримечательности стран изучаемого языка

Тема1.23 Идеальное место для жизни

Тема1.24 Презентации проектов по теме «По странам изучаемого языка»

Тема1.25 Контроль лексико-грамматических навыков

Раздел 2

Тема2.1 Демократия. Демократические государства

Тема2.2 Политическое устройство Великобритании

Тема2.3 Королева Елизавета 2 и ее роль в политике Великобритании

Тема2.4 Политическое устройство США

Тема2.5 Политики США

Тема2.6 Политическая система России

Тема2.7 Функции политиков в российском государстве

Тема2.8 Функции политиков в российском государстве

Тема2.9 Президент США и его роль в политике

Тема2.10 Сравнение политических систем Великобритании, США и России

Тема2.11 Каким качеством должен обладать политик

Тема2.12 Основные качества политика

Тема2.13 Сатира на политическую схему

Тема2.14 Работа с текстом по книги George Orwell «Animal farm»

Тема2.15 Работа с текстом по книги George Orwell «Animal farm»

Тема2.16 Идеальное государство. Каким мы его представляем?

Тема2.17 Политические партии и их роль в политике государства

Тема2.18 Палата лордов и палата общин в Великобритании

Тема2.19 Верховных и конституционный суд в Российской Федерации, их функции

Тема2.20 Верховных и конституционный суд в Российской Федерации, их функции

Тема 2.21. Контроль лексико-грамматических навыков.

Раздел 3 Молодёжь в современном мире

Тема3.1 Как подростки выражают свою индивидуальность?

Тема3.2 Молодежные субкультуры

Тема3.3 Классификация молодежных субкультур

Тема3.4 Отличительные особенности различных субкультур

Тема3.5 Официальные молодежные движения

Тема3.6 Неофициальные молодежные движения

Тема3.7 Сходство и отличия официальных и неофициальных молодежных течений

Тема3.8 Почему подростки вступают в молодежные группы?

Тема3.9 Почему подростки вступают в молодежные группы? Работа с текстом

Тема3.10 Молодежное течение: скинхеды в России и за рубежом

Тема3.11 Музыкальные предпочтения подростков

Тема3.12 Музыкальные фанаты

Тема3.13 Подростки в России

Тема3.14 Подростки за рубежом. Сходство и отличительные черты

Тема3.15. Какими были твои родители?

Тема3.16. Популярные субкультуры в годы родительской юности

Тема3.17. Работа с рассказом «A pair of Jesus-boots by Sylvia Sherry.»

Тема3.18. В чем особенности подростков в разных стран?

Тема3.19. Современная молодежь. Какая она?

Тема3.20. Как подростки проводят свое свободное время?

Тема 3.21. Хобби и досуг современных подростков.

Тема 3.22. Молодёжные объединения и организации.

Тема 3.23. Проект “Идеальные молодёжные субкультуры”

Тема 3.24. Контроль лексико-грамматических навыков.

Раздел 4. Легко ли быть молодым.

Тема 4.1. Права и обязанности подростков.

Тема 4.2. Права и обязанности подростков.

Тема 4.3. Изучение международной Конвенции по правам ребёнка.

Тема 4.4. Права детей в современном мире.

Тема 4.5. Права детей в современном мире.
Тема 4.6. Мнения подростков о Конвенции по правам детей.
Тема 4.7. Возрастные ограничения подростков о Великобритании.
Тема 4.8. Организации и объединения по защите прав детей и подростков.
Тема 4.9. Организации и объединения по защите прав детей и подростков.
Тема 4.10. Возрастные ограничения подростков в России.
Тема 4.11. Проблемы молодёжи в современном мире.
Тема 4.12. Подростковая преступность.
Тема 4.13. Подростковая преступность. Статистические данные о подростках совершивших правонарушения.
Тема 4.14. Подростковая преступность. Статистические данные о подростках совершивших правонарушения.
Тема 4.15. Молодёжные свидания.
Тема 4.16. Традиции и обычаи свиданий.
Тема 4.17. Традиции свиданий в Великобритании.
Тема 4.18. Традиции свиданий в США.
Тема 4.19. Традиции свиданий в России.
Тема 4.20. Мнения подростков о проблемах молодёжи в современном мире.
Тема 4.21. Пути решения молодёжных проблем.
Тема 4.22. Быть подростком – это значит...
Тема 4.23. Урок-игра “Суд присяжных”
Тема 4.24. Контроль лексико-грамматических навыков.
Раздел 5. Система социального обеспечения граждан в России и за рубежом.
Тема 5.1. Льготы и пособия граждан.
Тема 5.2. Льготы и пособия граждан.
Тема 5.3. Категории граждан, получающих пособия.
Тема 5.4. Категории граждан получающих пособия.
Тема 5.5. Система здравоохранения в России и за рубежом.
Тема 5.6. Система здравоохранения в России и за рубежом
Тема 5.7. Медицинское обслуживание: частное и государственное.
Тема 5.8. Нужно ли тебе платить за медицинское обслуживание.
Тема 5.9. Уровень жизни пожилых людей.
Тема 5.10. Уровень жизни пожилых людей.
Тема 5.11. Жизнь пожилых людей в России и Германии.
Тема 5.12. Жизнь пожилых Людей в России и Германии.
Тема 5.13. Работа с текстом “Where does your Granny live?”
Тема 5.14. Работа с текстом “Where does your Granny live?”
Тема 5.15. Мнения граждан о льготных и пособиях.
Тема 5.16. Мнения граждан о льготах и пособиях.
Тема 5.17. Кто получает выгоду из пособий?
Тема 5.18. Кто получает выгоду из пособий?
Тема 5.19. Проектный урок “Идеальное социальное государство”
Тема 5.20. Контроль лексико – грамматических навыков.
Раздел 6. Развлечения и досуг подростков.
Тема 6.1. Что вы знаете о кино?
Тема 6.2. Голливуд- как столица мировой киноиндустрии.
Тема 6.3. Классификация жанров кино.
Тема 6.4. Ваши любимые фильмы и актёры.
Тема 6.5. История развития кинематографа.
Тема 6.6. Братья Люмьер и демонстрация фильма “Прибытие поезда”.
Тема 6.7. История становления кинематографа в России.
Тема 6.8. Роль театра в жизни современного человека.
Тема 6.9. Пьесы и спектакли.
Тема 6.10. Пьеса У. Шекспира “Ромео и Джульетта”.
Тема 6.11 Пьеса У. Шекспира “Ромео и Джульетта”.
Тема 6.12. Мнения подростков о различных жанрах кино.
Тема 6.13. Экшн – как один из жанров кино.
Тема 6.14. Экшн: за и против.

Тема 6.15. Что ты думаешь об этом? Диалогическая форма работы.
Тема 6.16. Досуг молодёжи.
Тема 6.17. Досуг молодёжи.
Тема 6.18. Хобби и увлечения подростков.
Тема 6.19. Хобби и увлечения подростков.
Тема 6.20. Проектный урок “Я хочу быть критиком”.
Тема 6.21. Контроль лексико-грамматических навыков.
Раздел 7. Открытия, которые потрясли мир.
Тема 7.1. Современные приборы и гаджеты в повседневной жизни.
Тема 7.2. Современные приборы и гаджеты в повседневной жизни.
Тема 7.3. Используете ли вы современные изобретения в повседневной жизни?
Тема 7.4. Используете ли вы современные изобретения в повседневной жизни?
Тема 7.5. Современные приборы, без которых мы не можем обойтись.
Тема 7.6. Современные приборы, без которых мы не можем обойтись.
Тема 7.7. Трудно представить себе эти вещи изобретениями.
Тема 7.8. Изобретения и открытия прошлого века.
Тема 7.9. Изобретения и открытия прошлого века.
Тема 7.10. Знаете ли вы как организовать домашнее хозяйство.
Тема 7.11. Знаете ли вы как организовать домашнее хозяйство.
Тема 7.12. Роль компьютера в жизни современного человека.
Тема 7.13. Интернет и мультимедиа, их значения в вашей жизни.
Тема 7.14. Мобильный телефон – как средство коммуникации между людьми.
Тема 7.15. Мобильный телефон. Могут ли подростки без него обойтись?
Тема 7.16. Работа с текстом “Are you sure you can use the unit”?
Тема 7.17. Работа с текстом “Are you sure you can use the unit”?
Тема 7.18. Проектный урок по теме “Моё идеальное изобретение”.
Тема 7.19. Проектный урок по теме “Моё идеальное изобретение”.
Тема 7.20. Контроль лексико-грамматических навыков.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;
самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД.03 Немецкий язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Немецкий язык» предназначена для изучения иностранного языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Немецкий язык» относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции

(речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной)

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

говорение

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

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

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

аудирование

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

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

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

чтение

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

письменная речь

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

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

– составлять инструкции и нормативные документы по профессии; - общаться на языковом материале повседневного и профессионального общения.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

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

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессии «Мастер общестроительных работ»;

Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на 2 модуля: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования и профессионально направленный .

1.4. Перечень формируемых компетенций:

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел1. Молодежь как дела?

Тема1.1Кто это?

Тема1.2 Взаимоотношения детей и родителей

Тема1.3 Первая любовь

Тема1.4Семья

Раздел2 Федеральные земли, что нового?

Тема2.1Нация

Тема2.2Иностранцы

Тема2.3Экология

Раздел3 Творческие отношения к культуре

Тема3.1 Литература

Тема3.2 Музыка

Тема3.3 Изобразительное искусство

Тема3.4 Кинематограф

Раздел4 В потоке времени

Тема4.1 Летняя подработка

Тема4.2 Учеба

Тема4.3 Профессия

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;

самостоятельной работы обучающегося 85 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД.04. ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в

учреждениях, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать/понимать:

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

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

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

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Наименование разделов и тем

1.1. Введение

Раздел 1. Пути и методы познания истории-3 часа

Тема 1.2. Этапы развития исторического знания

Тема 1.3. Закономерности и случайности в жизни народов.

Тема 1.4. Проблемы периодизации всемирной истории.

Раздел 2. Первобытная эпоха.

Тема 2.1. У истоков рода человеческого.

Тема 2.2. Неолитическая революция.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Тема 3.1. Особенности развития цивилизаций Востока в Средние века. Деспотии Востока

Тема 3.2. Китайско-конфуцианская цивилизация

Тема 3.3. Буддизм на Востоке в Средние века

Тема 3.4. Арабо-мусульманская цивилизация

Тема 3.5. Становление западноевропейской средневековой цивилизации

Тема 3.6. Основные черты и этапы восточнохристианской цивилизации

Тема 3.7. Расцвет западноевропейской средневековой цивилизации

Тема 3.8. Запад и Восток в эпоху расцвета Средневековья: особенности развития и контактов

Раздел 4. История России с древнейших времен до конца XVII века

Тема 4.1. Восточная Европа: природная среда и человек

Тема 4.2. Племена и народы Восточной Европы в древности

Тема 4.3. Восточные славяне в VII-VIII вв.

Тема 4.4. Формирование основ государственности восточных славян

Тема 4.5. – 4.6. Рождение Киевской Руси.

Тема 4.7. Крещение Руси.
Тема 4.8. Русь и ее соседи в XI-начале XII вв.
Тема 4.9. -4.10. Древняя Русь в эпоху политической раздробленности.
Тема 4.11.-4.12. Борьба Руси с иноземными завоевателями.
Тема 4.13. Русь на пути к возрождению.
Тема 4.14. От Руси к России.
Тема 4.15 - 4.16. – 4.-17.Россия в царствование Ивана Грозного.
Тема 4.18.-4.19. Смута в России начала XVIIв.
Тема 4-20.-4.21.-4.22.Россия в середине и второй половине XVII века.
Тема 4.23. Русская культура в XIII-XVII вв.
Раздел 5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI-XVIII вв.
Тема 5.1. Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу
Тема 5.2. Новации в характере мышления, ценностных ориентирах в эпоху Возрождения и Реформации.
Тема 5.3. Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии.
Тема 5.4.-5.5. Государство и власть в эпоху перехода к индустриальной цивилизации.
Тема 5.6. Эволюция системы международных отношений в раннее Новое время.
Тема 5.7. Европа XVII в.: новации в хозяйствовании, образе жизни и социальных нормах.
Тема 5.8. Век Просвещения.
Тема 5.9. Технический прогресс и Великий промышленный переворот.
Тема 5.10. Революции XVIII в. и их значение для утверждения индустриального общества.
Раздел 6. Россия в XVIII веке.
Тема 6.1.-6.2.-6.3. Россия в период реформ Петра I
Тема 6.4.-6.5.Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I (1725-1762гг.)
Тема 6.6.-6.7.-6.8.Россия во второй половине XVIIIв.
Тема 6.9. Культура России в середине и во второй половине XVIII в.
Раздел 7. Становление индустриальной цивилизации.
Тема 7.1.-7.2. Различные европейские модели перехода от традиционного к индустриальному обществу
Тема 7.3.- 7.4. Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в.
Тема 7.5. Особенности духовной жизни нового времени.
Раздел 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.
Тема 8.1. – 8.2. Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии.
Тема 8.3. – 8.4. Попытки модернизации в странах Востока.
Раздел 9 Тенденции мирового развития на рубеже 19-20 вв.
Тема: 9.1. Научно-технические достижения и прогресс индустрии в начале 20 в.
Тема 9.2. Социально-политические последствия модернизации.
Тема 9.3. Международные отношения в индустриальную эпоху.
Раздел 10. Россия в XIX веке.
Тема 10.1. Россия в первой половине XIX столетия.
Тема 10.2. Власть и реформы в первой половине XIX в.
Тема 10.3. Внешняя политика Александра I и Николая I.
Тема 10.4. Интеллектуальная и художественная жизнь России первой половины XIX в.
Тема 10.5. Россия в эпоху великих реформ Александра II
Тема 10.6. Пореформенная Россия
Тема 10.7. Россия в системе международных отношений второй половины XIX в.
Тема 10.8. Интеллектуальная и художественная жизнь пореформенной России.
Тема 10.9. Повседневная жизнь населения России в XIX веке.
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей
Тема 11.1.-11.2. Россия в Первой мировой войне
Тема 11.3.-11.4. Февральская революция в России
Тема 11.5. Приход большевиков к власти в России
Раздел 12. Между мировыми войнами.
Тема 12.1.-12.2. Страны Европы в 20-е годы XX в.
Тема 12.3.-12.4. Запад в 30-е годы XX в.
Тема 12.5.-12.6. Строительство социализма в СССР: модернизация на почве традиционализма
Тема 12.7.-12.8. Международные отношения в 20-30-е годы XX в.

Раздел 13. Вторая мировая война

Тема 13.1.-13.2. Вторая мировая война: причины, ход, значение

Тема 13.3.-13.4. СССР в годы Великой Отечественной войны

Раздел 14. Мир во второй половине XX века.

Тема 14.1. – 1.105. «Холодная война»

Тема 14.2.-1.107. Научно-технический прогресс

Тема 14.3. Страны Азии, Африки и Латинской Америки

Раздел 15. СССР в 1945-1991 гг.

Тема 15. 1. СССР в послевоенный период: углубление традиционных начал в советском обществе.

Тема 15.2. Советский Союз в период частичной либерализации режима

Тема 15.3. СССР в конце 1960-х – начале 1980-х годов

Тема 15.4. СССР в период перестройки

Раздел 16. Россия и мир на рубеже XX-XXI веков.

Тема 16.1.- 1.114. Российская Федерация на современном этапе

Тема 16. 2. Мир в XXI веке

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 289 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 193 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 96 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

ОУД.05 Обществознание

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения общества в учреждениях, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

- **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическими демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- **овладение** системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

- **овладение** умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

- **формирование** опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других

людей с нормами поведения, установленными законом.

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

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

уметь

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
 - анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
 - объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
 - раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
 - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудио-визуальный ряд);
 - извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
 - оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
 - формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
 - подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
 - применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
 - совершенствования собственной познавательной деятельности;
 - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
 - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
 - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
 - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
 - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
 - реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
 - осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2. Общество как сложная система

Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел 3. Социальные отношения

Тема 3.1. Социальная роль и стратификация

Тема 3.2. Социальные нормы и конфликты

Тема 3.3 Важнейшие социальные общности и группы

Раздел 4. Политика как общественное явление

Тема 4.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 4.2. Участники политического процесса

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 449 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 299 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 150 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД.06. МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен

знать/понимать:

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

-вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

уметь:

--выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

-находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

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

Функции и графики

уметь:

-вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

-использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

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

Начала математического анализа

уметь:

- находить производные элементарных функций;

-использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

-вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

Уравнения и неравенства

уметь:

-решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

-использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

-изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

-составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

-для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

-вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

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

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их

описаниями, изображениями;
описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Числовые функции

Тема 1.1 Повторение. Решение уравнений и неравенств.

Тема 1.2 Повторение. Графики и функции.

Раздел 2 Тригонометрические функции

Тема 2.1. Числовая окружность. Числовая окружность на координатной плоскости.

Тема 2.2. Синус и косинус

Тема 2.3. Тангенс и котангенс

Тема 2.4. Тригонометрические функции числового аргумента

Тема 2.5. Тригонометрические функции углового аргумента

Тема 2.6. Формулы приведения

Тема 2.7. Функция $y = \sin x$, её свойства и график

Тема 2.8. Функция $y = \cos x$, её свойства и график

Тема 2.9. Периодичность функций $y = \sin x$ и $y = \cos x$.

Тема 2.10. Графики функций $y = m f(x)$, $y = a(mx)$. График гармонических колебаний.

Тема 2.11. Функции $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$, их свойства и графики.

Раздел 3 Тригонометрические уравнения

Тема 3.1. Первые представления о решении тригонометрических уравнений.

Тема 3.2. Понятие арккосинуса, решение уравнений вида $\cos x = a$.

Тема 3.3. Арксинус. Решение уравнений вида $\sin x = a$.

Тема 3.4. Арктангенс, арккотангенс

Тема 3.5. Решение уравнений вида $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$

Тема 3.6. Решение тригонометрических уравнений.

Раздел 4 Преобразование тригонометрических выражений

Тема 4.1. Синус и косинус суммы аргументов

Тема 4.2. Тангенс суммы и разности аргументов

Тема 4.3. Формула двойного аргумента

Тема 4.4. Формула понижения степени

Тема 4.5. Преобразование сумм тригонометрических функций в произведение

Тема 4.6. Преобразование тригонометрических функций в суммы.

Тема 4.7. Преобразование выражений $A \sin x + B \cos x$

Раздел 5 Производная

Тема 5.1. Числовые последовательности. Предел числовой последовательности.

Тема 5.2. Предел функции

Тема 5.3. Определение производной. Геометрический смысл производной.

Тема 5.4. Вычисление производных.

Тема 5.5. Уравнение касательной к графику функции.

Тема 5.6. Исследование функции на монотонность. Точки экстремума и их отыскание.

Тема 5.7. Отыскание наибольшего и наименьшего значения.

Раздел 6 Аксиомы стереометрии

Тема 6.1. аксиомы

Тема 6.2. Некоторые следствия из аксиом.

Раздел 7 Параллельность прямых и плоскостей
Тема 7.1. Параллельные прямые в пространстве.
Тема 7.2. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей.
Раздел 8 Перпендикулярность прямых и плоскостей
Тема 8.1. Перпендикулярность прямых и плоскостей
Тема 8.2. Перпендикулярность прямой и плоскости.
Тема 8.3. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярность плоскостей.
Тема 8.4. Расстояние между скрещивающимися прямыми
Раздел 9 Декартовы координаты и векторы в пространстве
Тема 9.1. Введение декартовых координат в пространстве.
Тема 9.2. Преобразование фигур в пространстве
Тема 9.3. Углы между прямыми и плоскостями. Векторы в пространстве.
Тема 9.4. Площадь ортогональной проекции многоугольника.
Раздел 10 Степень и корни. Степенные функции
Тема 10.1. Понятие корня n -й степени из действительного числа
Тема 10.2. Функция $y = \sqrt[n]{x}$, их свойства и графики
Тема 10.3. Свойства корня n -й степени
Тема 10.4. Преобразование выражений, содержащих радикалы
Тема 10.5. Обобщение понятия о показателе степени
Тема 10.6. Степенные функции, их свойства и графики
Раздел 11 Показательная и логарифмическая функции
Тема 11.1. Показательная функция, её свойства и график
Тема 11.2. Показательные уравнения
Тема 11.3. Показательные неравенств
Тема 11.4. Понятие логарифма
Тема 11.5. Функция $y = \log_a x$, ее свойства и график
Тема 11.6. Свойства логарифма
Тема 11.7. Логарифмические уравнения
Тема 11.8. Логарифмические неравенства
Тема 11.9. Переход к новому основанию логарифма
Тема 11.10. Дифференцирование показательной и логарифмической функций
Раздел 12 Первообразная и интеграл
Тема 12.1. Первообразная и неопределенный интеграл
Тема 12.2. Определенный интеграл
Раздел 13 Круглые тела
Тема 13.1. Цилиндр, конус
Тема 13.2. Фигуры вращения
Тема 13.3. Взаимное расположение сферы и плоскости.
Тема 13.4. Симметрия пространственных фигур
Раздел 14 Объем и площадь поверхности
Тема 14.1. Объем цилиндра.
Тема 14.2. Объем пирамиды.
Тема 14.3. Объем конуса и шара.
Тема 14.4. Площадь поверхности.
Раздел 15 Повторение

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 228 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 114 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;

8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

ОУД. 07. Основы безопасности жизнедеятельности

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

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

знать/понимать

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

уметь

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

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

- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Наименование разделов и тем

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

Тема 1.1. Опасные и чрезвычайные ситуации, возникающие в повседневной жизни, и правила безопасного поведения

Тема 1.2. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 2.1. Основы медицинских знаний и профилактика инфекционных заболеваний

Тема 2.2 Основы здорового образа жизни

Раздел 3. Основы обороны государства

Тема 3.1 Вооруженные Силы Российской Федерации — защитники нашего Отечества

Тема 3.2 Боевые традиции Вооруженных Сил России

Тема 3.3 Символы воинской чести

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 4.1 Основы здорового образа жизни

Тема 4.2 Основы медицинских знаний и правила оказания первой медицинской помощи

Раздел 5. Основы военной службы

Тема 5.1 Воинская обязанность

Тема 5.2 Особенности военной службы

Тема 5.3 Военнослужащий — защитник своего Отечества. Честь и достоинство воина Вооруженных Сил России

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

ОУД.08 Физика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре программы:

входит в общеобразовательный цикл.

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

- **освоение знаний** о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- **овладение умениями** проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественно-научной информации;

- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- **использование приобретенных знаний и умений** для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

- **смысл понятий:** физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
 - **смысл физических величин:** скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
 - **смысл физических законов** классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
 - **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;
- уметь**:
- **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:** движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
 - **отличать** гипотезы от научных теорий;
 - **делать выводы** на основе экспериментальных данных;
 - **приводить примеры, показывающие, что:** наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
 - **приводить примеры практического использования физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
 - **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

Наименование разделов и тем

Введение

Раздел 1. Механика

Тема 1.1. Кинематика

Тема 1.2. Динамика

Тема 1.3. Законы сохранения

Раздел 2. Молекулярная сила и термодинамика

Тема 2.1. Основы МКТ

Тема 2.2. Температура.

Тема 2.3. Свойства твёрдых тел и жидкостей. Газовые законы

Тема 2.4. Взаимное превращение жидкостей и газов

Тема 2.5. Основы термодинамики

Раздел 3. Основы электродинамики

Тема 3.1. Электростатика.

Тема 3.2. Законы постоянного тока.

Тема 3.3. Электрический ток в различных средах

Раздел 4. Электромагнитное поле

Тема.4.1. Магнитное поле.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД. 09 География

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;

В овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

В развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;

В воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;

использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

В нахождение и применение географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

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

В результате изучения учебной дисциплины «География» обучающийся должен:

знать/понимать:

1.2. основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

1.3. особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

1.4. географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их

различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

1.5. особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;

уметь:

1.4. **определять и сравнивать** по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

1.5. **оценивать и объяснять** ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

1.6. **применять** разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

1.7. **составлять** комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

1.8. **сопоставлять** географические карты различной тематики;

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

1.1. для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

1.2. нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

1.3. понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

Наименование разделов и тем

Тема 1: Политическая карта мира

Тема 2: Зарубежная Европа

Тема 3: Зарубежная Азия

Тема 4: Америка

Тема 5: Африка

Тема 6: Австралия

Тема 7: Россия в современном мире

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

- Рабочая программа по дисциплине;
- Тематическое планирование по дисциплине;
- Комплекс лекций по дисциплине;
- Практические работы по дисциплине;
- Учебно-методический комплекс;
- КИМ по дисциплине;
- Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
- Раздаточный (дидактический) материал;
- Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста

Аннотация рабочей программы

ОУД 10. Экология

1.1 Область применения примерной программы:

Рабочая предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при

подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: является математическим и общим естественнонаучным циклом

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

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов системы знаний об основных закономерностях рационального взаимодействия общества и природы.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- объективная оценка состояния природных ресурсов;
- оптимизация взаимоотношений между человеком с одной стороны, и отдельными видами и популяциями, экосистемами – с другой;
- детальное изучение основ структуры и функционирования природных и созданных человеком систем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии, способы ориентирования в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- возможности поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Республики Хакасия Российской Федерации; охраняемые природные территории.

уметь: анализировать, прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Аннотация рабочей программы

ОУД.11 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.6. Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

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

уметь:

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

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

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Введение

Раздел 1 Легкая атлетика

Тема 1.1. Кроссовая подготовка

Тема 1.2 Прыжки в длину и высоту

Тема 1.3 Метание гранаты, толкание ядра

Раздел 2. Гимнастика

Тема 2.1 Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 2.2 Спортивная аэробика

Раздел 3. Спортивные игры

Тема 3.1. Волейбол

Тема 3.2. Баскетбол

Тема 3.3. Футбол

Раздел 4. Легкая атлетика

Тема 4.1 Техника бега на короткие дистанции

Тема 4.2 Техника бега на средние и длинные дистанции

Тема 4.3 Прыжки в длину с места

Тема 4.4 Метание гранаты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 171 час;

самостоятельной работы обучающегося - 85 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД. 12. ИНФОРМАТИКА

1.4. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-компьютерных технологий в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики при изучении различных учебных предметов;

воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности. В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен:

знать/понимать

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

уметь

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);

- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств;

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

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Информационные технологии.

Тема 1.1. Кодирование и обработка текстовой информации.

Тема 1.2. Кодирование и обработка графической информации.

Тема 1.3. Кодирование звуковой информации.

Тема 1.4. Компьютерные презентации.

Тема 1.5. Кодировка и обработка цифровой информации.

Раздел 2. Коммуникационные технологии

Тема 2.1. Локальные сети.

Тема 2.2. Глобальная компьютерная сеть. Интернет Подключение к Интернету.

Тема 2.3. Всемирная паутина.

Тема 2.4. Электронная почта. Общение в Интернете в реальном времени.

Тема 2.5. Файловые архивы.

Тема 2.6. Радио, телевидение и Web камеры в Интернете. Геоинформационные системы в Интернете.

Тема 2.7. Поиск информации в Интернете.

Тема 2.8. Электронная коммерция в Интернете.

Тема 2.9. Библиотеки, энциклопедии и словари в Интернете.

Тема 2.10. Основы языка разметки гипертекста.

Раздел 3. Компьютер как средство автоматизации информационных процессов

Тема 3.1. История развития вычислительной техники.

Тема 3.2. Архитектура персонального компьютера.

Тема 3.3. Операционные системы.

Тема 3.4. Защита от несанкционированного доступа к информации.

Раздел 4. Моделирование и формализация.

Тема 4.1. Моделирование как метод познания

Системный подход в моделировании.

Тема 4.2. Формы представления моделей Формализация Основные этапы разработки и исследования моделей на компьютере

Тема 4.3. Исследование интерактивных компьютерных моделей

Раздел 5. Базы данных. Системы управления базами данных

Тема 5.1. Табличные базы данных

Тема 5.2. Система управления базами данных

Тема 5.3. Иерархическая модель данных

Тема 5.4. Сетевая модель данных

Раздел 6. Информационное общество

Тема 6.1. Право в Интернете

Тема 6.2. Этика в Интернете

Тема 6.3. Перспективы развития информационных и коммуникационных технологий

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 108 часов;

самостоятельная работа обучающегося 54 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;

8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД.13 Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения в учреждениях, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

- воспитание убежденности в позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к своему здоровью и окружающей среде; - применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, сельском хозяйстве и на производстве, решения практических задач в повседневной жизни, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- 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 газообразных веществ, 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 веществ, периодический закон Д.И. Менделеева;

- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

уметь:

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;

- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

- 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 неорганических и органических соединений; 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, гомологии; основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;

- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;

- 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;

объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

-выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

-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;

-связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

-решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

-определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

-экологически грамотного поведения в окружающей среде;

-оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

-безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;

- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;

-критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Раздел 1. Предельные углеводороды

Тема 1. 1 Гомологический ряд, номенклатура и изомерия алканов

Тема 1. 2 Свойства и применение алканов

Раздел 2 Непредельные углеводороды

Тема 2.1 Алкены. Гомологический ряд, номенклатура и изомерия.

Тема 2.2 Получение, свойства и применение алкенов

Тема 2.3 Алкадиены. Натуральный и синтетические каучуки

Тема 2.4 Алкины

Раздел 3 Циклические углеводороды

Тема 3.1 Циклоалканы

Тема 3.2 Ароматические углеводороды(арены)

Тема 3.3 Природные источники углеводородов

Раздел 4 Функциональные производные углеводородов.

Тема 4.1 Предельные одноатомные спирты

Тема 4.2 Химические свойства предельных одноатомных спиртов

Тема 4.3 Получение и применение предельных одноатомных спиртов

Тема 4.4 Многоатомные спирты

Тема 4.5 Фенолы

Тема 4.6 Амины

Раздел 5 Альдегиды. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 5.1 Номенклатура и строение молекул альдегидов

Тема 5.2 Получение, свойства и применение альдегидов

Тема 5.3 Карбоновые кислоты и их производные

Тема 5.4 Получение и применение карбоновых кислот

Тема 5.5 Сложные эфиры карбоновых кислот

Тема 5.6 Жиры

Тема 5.7 Мыла и синтетические моющие средства
Раздел 6 Строение атома. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И Менделеева
Тема 6.1 Состав атома. Изотопы
Тема 6.2 Состояние электронов в атоме
Тема 6.3 Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И Менделеева
Раздел 7. Химическая связь
Тема 7.1 Ковалентная связь
Тема 7.3 Основные характеристики ковалентной связи
Тема 7.4 Ионная связь
Тема 7.5 Водородная связь
Тема 7.6 Типы кристаллических решеток
Раздел 8 Химические реакции и закономерности их протекания
Тема 8.1 Энергетика и скорость химических реакций
Тема 8.2 Факторы, влияющие на скорость химических реакций
Тема 8.3 Химическое равновесие
Раздел 9 Растворы. Электролитическая диссоциация
Тема 9.1 Дисперсные системы и их классификация
Тема 9.2 Растворы
Тема 9.3 Концентрация растворов
Тема 9.4 Электролитическая диссоциация
Раздел 10 Реакции с изменением степеней окисления атомов химических элементов
Тема 10.1 Окислительно-восстановительные реакции
Тема 10.2 Электролиз
Тема 10.3 Коррозия металлов
Раздел 11 Сложные неорганические вещества
Тема 11.1 Оксиды
Тема 11.2 Гидроксиды
Тема 11.3 Соли
Тема 11.4 Гидролиз солей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 301 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 201 час;
самостоятельной работы обучающегося 100 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОУД.14 Биология

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения в учреждениях, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2 Место дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

- освоение знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема);

истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказания первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения;
- вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов;

- отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека;

- взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды;

- причины и факторы эволюции, изменчивость видов;

- нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний;

- устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи;

- составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа; анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.

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

- основные положения биологических теорий и закономерностей:

- клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

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

биологическую терминологию и символику.

Раздел 1

Тема 1.1. Краткая история развития биологии

Тема 1.2. Сущность жизни и свойства живого

Тема 1.3. Уровни организации живой материи. Методы биологии

Раздел 2 Клетка

Тема 2.1 История изучения клетки. Клеточная теория

Тема 2.2 Химический состав клетки

Тема 2.3 Неорганические вещества клетки

Тема 2.4 Органические вещества. Общая характеристика. Липиды.

Тема 2.5 Органические вещества. Углеводы. Белки

Тема 2.6 Органические вещества. Нуклеиновые кислоты

Тема 2.7 Эукариотическая клетка Цитоплазма. Органоиды

Тема 2.8 Клеточное ядро. Хромосомы

Тема 2.9 Прокариотическая клетка

Тема 2.10 Реализация наследственной информации в клетке

Тема 2.11 Неклеточная форма жизни: вирусы

Раздел 3 Организм

Тема 3.1 Организм - единое целое. Многообразие организмов

Тема 3.2 Обмен веществ и превращение энергии. Энергетический обмен

Тема 3.3 Пластический обмен. Фотосинтез

Тема 3.4 Деление клетки. Митоз

Тема 3.5 Размножение: бесполое и половое

Тема 3.6 Образование половых клеток. Мейоз

Тема 3.7 Оплодотворение

Тема 3.8 Индивидуальное развитие организма

Тема 3.9 Онтогенез человека. Репродуктивное здоровье

Тема 3.10 Генетика-наука о закономерностях наследственности и изменчивости. Г. Мендель-основоположник генетики

Тема 3.11 Закономерности наследования. Моногибридное скрещивание

Тема 3.12 Закономерности наследования. Дигибридное скрещивание

Тема 3.13 Хромосомная теория наследственности

Тема 3.14 Современные представления о гене и геноме

Тема 3.15 Генетика пола

Тема 3.16 Изменчивость: наследственная и ненаследственная

Тема 3.17 Генетика и здоровье человека

Тема 3.18 Селекция: основные методы и достижения

Раздел 4 Вид

Тема 4.1 Развитие биологии в додарвиновский период. Работа К. Линнея

Тема 4.2 Эволюционная теория Ж.Б. Ламарка

Тема 4.3 Предпосылки возникновения учения Чарлза Дарвина

Тема 4.4 Эволюционная теория Чарлза Дарвина

Тема 4.5 Вид: критерии и структура

Тема 4.6 Популяция как структурная единица вида

Тема 4.7 Популяция как единица эволюции

Тема 4.8 Факторы эволюции

Тема 4.9 Естественный отбор -главная движущая сила эволюции

Тема 4.10 Адаптации организмов к условиям обитания как результат действия естественного отбора

Тема 4.11 Видообразование как результат эволюции

Тема 4.12 Сохранение многообразия видов как основа устойчивого развития биосферы

Тема 4.13 Доказательства эволюции органического мира

Тема 4.14 Развитие представлений о происхождении жизни на Земле

Тема 4.15 Современные представления о возникновении жизни

Тема 4.16 Развитие жизни на Земле

Тема 4.17 Гипотезы происхождения человека

Тема 4.18 Положение человека в системе животного мира

Тема 4.19 Эволюция человека

Тема 4.20 Человеческие расы

Раздел 5 Экосистема

Тема 5.1 Организм и среда. Экологические факторы

Тема 5.2 Абиотические факторы

Тема 5.3 Биотические факторы среды

Тема 5.4 Структура экосистем

Тема 5.5 Пищевые связи. Круговорот веществ и энергии в экосистемах

Тема 5.6 Причины устойчивости и смены экосистем

Тема 5.7 Влияние человека на экосистемы

Тема 5.8 Биосфера- глобальная экосистема

Тема 5.9 Роль живых организмов в биосфере

Тема 5.10 Биосфера и человек

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Содержание ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения учебной дисциплины «ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов;

Тема 1.2. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 2.1. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

Раздел 3. Основные санитарные требования, предъявляемые к торговым предприятиям

Тема 3.1. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

Тема 3.2. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

Тема 3.3 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Раздел 4. Личная гигиена работников

Тема 4.1 правила личной гигиены работников пищевых производств;

1.4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Содержание ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения учебной дисциплины «ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен:

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в 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

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема 1.1. Основы физиологии питания

Тема 1.2. Общие сведения о пищевых продуктах

Тема 1.3. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 1.4. Рациональное сбалансированное питание

Раздел 2 Основы микробиологии

Раздел 3 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Раздел 4 Основы гигиены и санитарии

1.4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 93 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 62 часа;
самостоятельная работа обучающегося 31 час.

Итоговая аттестация в форме зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.3. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Содержание ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения учебной дисциплины «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

уметь:

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;

знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

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

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Характеристики основных типов организации общественного питания;

Тема 1.1. Классификация ПОП

Тема 1.2. Организация кулинарного и кондитерского производства

Раздел 2. Учет сырья и готовых изделий на производстве;

Тема 2.1. Учет сырья и готовых изделий на производстве;

Раздел 3. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства;

Тема 3.1. Механическое оборудование,

Тема 3.2. Тепловое оборудование,

Тема 3.3 Холодильного оборудования

Раздел 4. Реализация готовой кулинарной продукции;

Тема 4.1. Отпуск готовой кулинарной продукции

Раздел 5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Тема 5.1. Характеристика процесса обслуживания

Тема 5.2. Материально-техническое и информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5.3. Организация приемов, банкетов, специальные формы обслуживания

1.4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 52 часа;

самостоятельная работа обучающегося 26 часов.

Итоговая аттестация в форме зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.4. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Содержание ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения учебной дисциплины «ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся должен:

уметь:

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;

знать:

принципы рыночной экономики;

организационно-правовые формы организаций;

основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда

Наименование разделов и тем

Раздел 1 Рыночная экономика

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики;

Раздел 2 Формы организаций

Тема 2.1 Организационно-правовые формы организаций;

Раздел 3 Законодательство, регулирующее трудовые отношения

Тема 3.1 Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

Раздел 4 Заработная плата

Тема 4.1 Механизмы формирования заработной платы;

Тема 4.2 Формы оплаты труда

1.4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;

2. Тематическое планирование по дисциплине;

3. Комплекс лекций по дисциплине;

4. Практические работы по дисциплине;

5. Учебно-методический комплекс;

6. Ким по дисциплине;

7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;

8. Раздаточный (дидактический) материал;

9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

1.5. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05. Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения учебной дисциплины «ОП.05. Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен:

уметь:

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

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

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

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

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

родственные профессиям СПО;

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Наименование разделов и тем

Раздел 1 Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.

Тема 1.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.

Тема 1.3 Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны

Тема 1.4 Способы защиты населения от оружия массового поражения.

Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Раздел 2 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи

Тема 2.1 Виды ран. Оказание первой медицинской помощи при ранениях и острой сердечной недостаточности.

Тема 2.2 Оказание первой медицинской помощи при черепно-мозговой травме.

Тема 2.3 Оказание первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза, при повреждении позвоночника.

Раздел 3 Организация военной службы

Тема 3.1 Призыв граждан на военную службу

Тема 3.2 Особенности военной службы

Тема 3.3 Правовые основы военной службы

1.4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы ОП.06. Основы калькуляции и учета

1.6. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.06. Основы калькуляции и учета» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Содержание ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и

грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения учебной дисциплины «ОП.06. Основы калькуляции и учета» обучающийся должен:

уметь:

ориентироваться в ведении учета;

исчислять цену на продукцию собственного производства;

решать задачи на проценты;

осуществлять учет сырья, продуктов, тары в кладовых и на производстве ПОП

знать:

задачи учета;

документы учета;

виды цен, ценообразование на ПОП;

нормативно-технологическую документацию ПОП;
содержание и порядок пользования нормативной документацией;
порядок расчета цены на продукцию общественного питания; процентные величины и порядок их исчисления;
учет товарно-материальных ценностей в кладовых;
учет сырья и готовой продукции на производстве;
документальное оформление хозяйственных операций

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.1. Характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.2. Документы учета

Тема 1.3. Процентные вычисления

Раздел 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 2.1. Понятие о цене. Виды цен План-меню и его назначение

Тема 2.2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Тема 2.3 Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Тема 2.4. Калькуляция розничных цен

Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве ПОП

Тема 3.1. Учет товарно-материальных ценностей в кладовых

Тема 3.2. Учет сырья и готовой продукции на производстве

1.4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

Содержание МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

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;

знать:

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 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

Наименование разделов и тем

Раздел ПМ 1. Технологический

процесс обработки сырья и

приготовления блюд из овощей

и грибов

Тема 1.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов

Тема 1.2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование

Тема 1.3 Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей

Тема 1.4. Обработка клубнеплодов, корнеплодов

Тема 1.5. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей

Тема 1.6. Обработка плодовых овощей и грибов

Раздел 2. Технология приготовления и оформления основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Тема 2.1. Блюда и гарниры из жареных овощей

Тема 2.2. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей

Тема 2.3. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей

Тема 2.4. Блюда и гарниры из грибов

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 241 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 21 час;
 - учебной и производственной практики – 178 часов.

Форма аттестации УП и ПП.01. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.01.01 – зачет.

Форма аттестации ПМ.01. – квалификационный экзамен

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Содержание МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

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;

знать:

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

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых

Тема 1.1. Приготовление каш

Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп

Тема 1.3. Приготовление блюд из макаронных изделий

Тема 2. Приготовление блюд из яиц

Тема 3. Приготовление блюд из творога

Тема 4. Приготовление простых мучных блюд пельмени, вареники, оладьи, блины, блинчики

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 153 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 21 часов;
- учебной и производственной практики – 193 часа.

Форма аттестации УП и ПП.02. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.02.01 –зачет.

Форма аттестации ПМ.02. – квалификационный экзамен

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Приготовление супов и соусов

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление супов и соусов.

Содержание МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

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

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

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

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

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

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

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

Наименование разделов и тем

Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров

Тема 1.1 Значение, роль первых блюд в питании, классификация

Тема 1.2. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон

Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов

Тема 2.1. Заправочные супы

Тема 2.2. Приготовление щей, борщей

Тема 2.3. Приготовление рассольников, солянок

Тема 2.4. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

Тема 2.5. Приготовление супов-пюре, молочных и холодных супов

Тема 2.6. Приготовление прозрачных супов, сладкие супы

Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов

Тема 3.1. Классификация соусов, значение в питании

Тема3.2. Красные и белые мясные соусы

Тема3.3. Рыбные и грибные соусы

Тема3.4. Молочные, сметанные и сладкие соусы

Тема3.5. Холодные соусы. Яично-масляные смеси

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –295 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;
 - учебной и производственной практики – 220 часов.

Форма аттестации УП и ПП.03. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.03.01 –зачет.

Форма аттестации ПМ.03. – квалификационный экзамен

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление блюд из рыбы.

Содержание МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

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

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

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

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

правила выбора основных продуктов и 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

Наименование разделов и тем

Раздел 1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Тема 1.1 Товароведная характеристика рыбного сырья

Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом

Тема 1.3. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.

Тема 1.4 Технология приготовления блюд из жареной рыбы

Тема 1.5 Технология приготовления блюд из запеченной рыбы

Тема 1.6 Технология приготовления блюд из тушеной рыбы

Тема 1.7 Технология приготовления фаршированной рыбы

Тема 1.8 Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы

Тема 1.9 Технология приготовления блюд из морепродуктов

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 263 часа, в том числе:

▪ обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 23 часа;
- учебной и производственной практики – 190 часов.

Форма аттестации УП и ПП.04. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.04.01 – зачет.

Форма аттестации ПМ.04. – квалификационный экзамен

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Содержание МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

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

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

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

оценивать качество готовых блюд;

знать:

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

правила выбора основных продуктов и 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;

правила хранения и требования к качеству;

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

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

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Тема 1.1. Обработка сырья

Тема 1.2. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

Тема 1.3. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы

Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Тема 2.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов

Тема 2.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

Тема 3.1 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов

Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Тема 4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – 29 час;
 - учебной и производственной практики – 278 часов.

Форма аттестации УП и ПП.05. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.05.01 – зачет.

Форма аттестации ПМ.05. – квалификационный экзамен

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление холодных блюд и закусок.

Содержание МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
оценивать качество холодных блюд и закусок;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
знать:
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
правила проведения бракеража;
правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
требования к качеству холодных блюд и закусок;
способы сервировки и варианты оформления;
температуру подачи холодных блюд и закусок;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Наименование разделов и тем

Тема 1. Приготовление бутербродов гастрономических продуктов порциями.

Тема 2. Приготовление и оформление салатов

Тема 3 Приготовление и оформление простых холодных закусок

Тема 4 Приготовление и оформление простых холодных блюд.

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –38 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося –14 часов;
 - учебной и производственной практики – 119 часов.

Форма аттестации УП и ПП.06. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.06.01 –зачет.

Форма аттестации ПМ.06. – квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление сладких блюд и напитков.

Содержание МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

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

Наименование разделов и тем

Раздел 1 Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.

Тема 1.1 Характеристика сырья для сладких блюд. Вкусовые товары.

Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов.

Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

Тема 1.4. Приготовление простых горячих напитков

Тема 1.5. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;
 - учебной и производственной практики – 98 часов.

Форма аттестации УП и ПП.07. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.07.01 – зачет.

Форма аттестации ПМ.07. – квалификационный экзамен

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;

2. Тематическое планирование по модулю;

3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Содержание МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

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

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

оценивать качество готовых изделий;

знать:

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

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
правила поведения бракеража;
способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Организация кондитерского производства

Тема 1 Введение в предмет. Организация кондитерского цеха.

Тема 2 Оборудование кондитерского цеха. Охрана труда.

Тема 3 Стандартизация и контроль качества продукции.

Раздел 2. Сырьё кондитерского производства

Тема 1 Основные виды сырья.

Тема 2 Дополнительные виды сырья

Тема 3 Вкусовые и ароматические вещества.

Раздел 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Тема 1 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.

Тема 2 Фарши, начинки

Тема 3 Цедра, цукаты, сиропы, желе, кремы

Тема 4 Классификация теста. Способы разрыхления

Раздел 4. Дрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1 Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.

Дрожжевое безопарное тесто.

Тема 2 Дрожжевое опарное тесто.

Тема 3 Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста.

Тема 4 Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него.

Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты

Тема 1 Кремы сливочные.

Тема 2 Кремы белковые, заварные

Тема 3 Украшения из желе, помады, глазури, кандиры.

Тема 4 Украшения из сахарных мастик, марципана. Посыпки, шоколад, карамель.

Раздел 6. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1 Сдобное пресное тесто.

Тема 2 Песочное тесто (полуфабрикат). Кексы.

Тема 3 Пряничное тесто (полуфабрикат).

Тема 4 Бисквитное тесто (полуфабрикат).

Тема 5 Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто (полуфабрикат).

Тема 6 Заварное тесто (полуфабрикат).

Тема 7 Слоёное тесто (полуфабрикат).

Раздел 7. Пирожные

Тема 1 Пирожные.

Тема 2 Бисквитные, крошковые пирожные

Тема 3 Песочные, слоеные, заварные пирожные

Тема 4 Воздушные, миндальные пирожные

Раздел 8. Торты

Тема 1 Торты.

Тема 2 Бисквитные торты.

Тема 3 Песочные, слоеные торты

Тема 4 Воздушные, воздушно-ореховые, миндальные торты

Раздел 9. Изделия пониженной калорийности.

Тема 1 Изделия пониженной калорийности.

Тема 2 Ассортимент изделий пониженной калорийности.

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;
- учебной и производственной практики – 200 часов.

Форма аттестации УП и ПП.08. – дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.08.01 – зачет.

Форма аттестации ПМ.08. – квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

Аннотация рабочей программы

ФК.00. Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ФК.00. Физическая культура» предназначена для изучения в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

В результате изучения учебной дисциплины «ФК.00. Физическая культура» обучающийся должен:

уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

Наименование разделов и тем

Введение

Раздел 1 Легкая атлетика

Тема 1.1. Кроссовая подготовка

Тема 1.2 Прыжки в длину и высоту

Тема 1.3 Метание гранаты, толкание ядра

Раздел 2. Гимнастика

Тема 2.1 Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 2.2 Спортивная аэробика

Раздел 3. Спортивные игры

Тема 3.1. Волейбол

Тема 3.2. Баскетбол

Тема 3.3. Футбол

Раздел 4. Легкая атлетика

Тема 4.1 Техника бега на короткие дистанции

Тема 4.2 Техника бега на средние и длинные дистанции

Тема 4.3 Прыжки в длину с места

Тема 4.4 Метание гранаты

1.4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося 36 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)